

## عنوان مقاله:

بررسی امکان استفاده از آرد غلات مختلف در تولید نان لواش

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

اکبر جوکار - مربی پژوهشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس

محمدجواد تقی پور

سگر فرحناکی

مریم شاه امیریان

## خلاصه مقاله:

امکان تولید نان لواش با استفاده از مخلوط آرد جو بدون پوشینه آرد ذرت و آرد گندم بررسی شد ویژگیهای فیزیکوشیمیایی اکستنسوگرافی فارینوگرافی و عدد فالینگ اردهای مختلف ترکیب شده ارزیابی شدند نان لواش با اضافه کردن 2 درصد نک 8 درصد خمیر ترش به 3 کیلوگرم آرد تهیه گردید آرد جو بدون پوشینه و ذرات موجب افزایش جذب آب آرد و بالارفتن بازدهی خمیر شدند. آرد جو بدون پوشینه موجب افزایش قوام مقاومت در برابر کشش کاهش کشش پذیری و کوچک شدن سطح نان گردید آرد ذرت موجب کاهش قوام و مقاومت در برابر کشش و همچنین افزایش کشش پذیری خمیر و بهبود خواص خمیر شد نانهای تولید شده با 10 درصد جو 10 درصد ذرت 10 درصد آرد - 10 درصد جو و 10 درصد ذرت - 20 درصد جو از نظر عمر ماندگاری و بیاتی تفاوت معنی داری با نمونه شاهد نان با 100 درصد آرد گندم نداشتند .

## کلمات کلیدی:

جو بدون پوشینه - نان لواش - ذرت - عدد فالینگ - فارینوگراف - اکستنسوگراف

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148686>

