

## عنوان مقاله:

ویژگی های نان فاقد گلوتن حاصل از واریته های برنج ایرانی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

فاطمه لشکری - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جعفر محمدزاده میلانی

علی معتمدزادگان

## خلاصه مقاله:

بهبود نان برنج برای بیماران حساس به گلوتن گندم نیازمند مطالعه ویژگیهای فیزیکوشیمیایی برنج می باشد که منجر به بهبود خصوصیات نان حاصل خواهد شد نمونه های نان برنج ایرانی پخته شده در دستگاه فرخانگی مورد ارزیابی فیزیکوشیمیایی قرار گرفتند و نانهای حاصل از ارقام مختلف برنج ایرانی طارم - شیرودی ، نداء، فجر ، قائم و بینام با یکدیگر مقایسه شدند بمنظور بررسی کیفی حجم مخصوص آون اسپرینگ نسبت ارتفاع به قطر نسبت مغز به پوسته تخلخل محتوای رطوبتی و خواص بافتی مورد ارزیابی قرار گرفت با انتخاب مناسب ترین رقم امکان تولید نانی با خواص فیزیکی مطلوب فراهم خواهد شد نتایج آزمایشات نشان داد که رقم برنج بینام خواص فیزیکی و کیفی مناسب برای تولید نان برنج فاقد گلوتن را دارد رقم بینام بیشترین حجم مخصوص بیشترین نسبت مغز به پوسته کمترین سختی بافت و کمترین میزان رتروگرا داسیون را بخود اختصاص داد.

## کلمات کلیدی:

برنج - واریته - هیدروکسی پروپیل متیل سلولز - تخلخل - آون اسپرینگ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148884>

