

## عنوان مقاله:

فرمولاسیون نان بربری غنی شده با فیبر سیب زمینی و جلبک Scenedesmus و بررسی ویژگی های رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی آن

## محل انتشار:

دهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

محمد مهدی حجاری - دانشجوی دکترای رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سروستان

زهرا ابراهیمی - دانش آموخته ی کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

## خلاصه مقاله:

هدف از تحقیق حاضر تعیین فرمولاسیون نان بربری غنی شده با فیبر سیب زمینی و سندسموس و بررسی ویژگی های رئولوژیکی و فیزیکوشیمیایی نان تولیدی میباشد. نتایج حاصل از بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی نمونه ها نشان داد که با افزایش میزان جلبک و فیبر، میزان خاکستر، رطوبت، پروتئین، گلوتن مرطوب و اندیس گلوتن عدد زلنی نمونه ها افزایش یافت ( $P < 0.05$ ). عدد فالینگ و pH نمونه ها اختلاف معنی داری را با یکدیگر نشان ندادند ( $p > 0.05$ ). نتایج حاصل از آزمون فارینوگرافی نشان داد که با افزایش میزان فیبر سیب زمینی و جلبک سندسموس، جذب آب و زمان گسترش نمونه ها افزایش یافت هر چند که این افزایش در زمان گسترش نمونه ها معنی دار نبود ( $p > 0.05$ ). زمان مقاومت خمیر نمونه ها کاهش یافت ( $P < 0.05$ ). همچنین عدد کیفیت تیمار ۲ به طور معنی داری بالاتر از دیگر نمونه ها بود ( $P < 0.05$ ). نتایج حاصل از آزمون اکستنسوگرافی نشان داد که در تمامی بازه های زمانی مقاومت به کشش خمیر نمونه های ۳ و ۴ به طور معنی داری بالاتر و مقاومت به کشش خمیر نمونه شاهد به طور معنی داری پایین تر از دیگر نمونه ها بود ( $P < 0.05$ ). کشش پذیری خمیر نمونه شاهد به طور معنی داری بالاتر و کشش پذیری خمیر نمونه ۴ به طور معنی داری پایین تر از دیگر نمونه ها بود ( $P < 0.05$ ). عدد نسبت نمونه های ۳ و ۴ به طور معنی داری بالاتر از دیگر نمونه ها بود ( $P < 0.05$ ). در تمامی بازه های زمانی انرژی خمیر نمونه های ۳ و ۴ به طور معنی داری پایین تر بود ( $P < 0.05$ ). بیاتی نمونه ۲ به طور معنی داری پایین تر از سایر نمونه ها بود ( $P < 0.05$ ). فاکتورهای حسی مورد بررسی به جز عطر و طعم، اختلاف آماری معنی دار نشان ندادند و تنها از نظر عطر و طعم، امتیاز نمونه ۱ به نمونه شاهد نزدیکتر بود.

## کلمات کلیدی:

نان بربری، فیبر سیب زمینی، جلبک سندسموس، خواص رئولوژیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1489353>

