

عنوان مقاله:

تاثیر کاربرد آرد بلوط بر خصوصیات خمیر و نان حجیم

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مهسا مجذوبی - استادیار دانشگاه شیراز

سیدحمید مرتضوی

سیدحسین اسدی یوسف آباد

زینب نعمت اللهی

خلاصه مقاله:

در این تحقیق از آرد میوه بلوط در مقادیر 0 و 10 و 30 و 40 و 50 درصد وزن گندم در تولید نان حجیم استفاده شد. نتایج نشان داد که با افزایش درصد آرد بلوط جذب آب خمیر کاهش پایداری افزایش و درجه سست شدن و حجم خمیر پس از تخمیر کاهش یافت. این تغییرات در مقادیر بالاتر از 30 درصد آرد بلوط بیشتر بود. با افزایش درصد آرد بلوط حجم نان کاهش دانسیته و سفتی بافت آن افزایش یافت. بعلاوه با افزودن آرد بلوط تیرگی نان بیشتر گردید که در این نوع خاص نان تاثیر منفی بر نتایج ارایه شده توسط اعضا چشایی نداشت. بعلاوه اعضا گروه چشایی کلیه تیمارهای نان حاوی آرد بلوط را در حد مطلوب ارزیابی نمودند. با توجه به نتایج بدست آمده به منظور تولید نانی با کیفیت مطلوب جایگزینی بیش از 30 درصد آرد بلوط با آرد گندم در تهیه نان بلوط توصیه نمی گردد.

کلمات کلیدی:

میوه بلوط - نان میوه بلوط - آرد بلوط - خمیر نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149026>

