

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر افزودن نمک بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نهایی پاستا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ناصر پوراسماعیل - کارشناس واحد تحقیق و توسعه گروه صنعتی زر

رضا افشین پژوه

سودابه حیدریان

مهدی امینی

خلاصه مقاله:

در حال حاضر ماکارونی و محصولات خمیری به عنوان یکی از مقبولترین غذاها در دنیا مصرف می شوند و جایگاه این محصول در سبد غذایی خانوارهای ایرانی نیز به تدریج در حال تثبیت می باشد هدف از این تحقیق بررسی اثر افزودن نمک 0/5 و 1 و 1/5 و 2 درصد بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نهایی پاستای تولیدی بود نتایج از مونها نشان داد که افزودن نمک سبب کاهش جذب آب ارد افزایش زمان گسترش خمیر و زمان مقاومت خمیر و بهبود کیفیت خمیر نهایی می شود نتایج از مونها اکستنسوگراف نشان داد که افزودن نمک سبب افزایش مقاومت خمیر به تخمیر و مقاومت خمیر به کشش می شود همچنین افزودن نمک باعث کاهش میزان لعاب و افت پخت نمونه ها شد در نهایت در بررسی حسی نمونه ها ارزیاب ها نمونه حاوی 1% نمک را به عنوان بهترین نمونه انتخاب کردند.

کلمات کلیدی:

پاستا - نمک ، اکستنسوگراف، فارینوگراف ، ارزیابی حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149226>

