

عنوان مقاله:

بررسی اثر صمغ آلزینات سدیم بر ویژگی های کیفی نان قلاچ

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

منصوره سلیمانی فرد - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

مهران اعلمی - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

در این تحقیق هیدروکلوئید آلزینات سدیم در سطوح مختلف 0/5 و 1/5 و درصد وزنی / وزنی به آرد گندم اضافه شد و تاثیر آن بر ویژگیهای کیفی نان قلاچ از جمله ویژگیهای تکنولوژیکی حجم ویژه سفتی و نرمی بافت افت پخت و فعالیت آبی و بیاتی نان مورد سنجش قرار گرفت نتایج حاصل از ارزیابی ویژگیهای تکنولوژیکی نشان داد افزودن آلزینات سدیم در سطوح 0/5 و 1/5 درصد باعث افزایش حجم می شود و در سطوح 1/5 درصد آلزینات سدیم باعث کاهش حجم نان شده همچنین حجم ویژه در سطح 1 درصد کاهش یافت در ارتباط با بیاتی نان ها مشاهده شد افزودن آلزینات سدیم منجر به کاهش بیاتی تیمارها نسبت به نان شاهد شد بطوریکه بیشترین بیاتی مربوط به نان شاهد و کمترین میزان بیاتی مربوط به تیمار 1/5 درصد بود.

کلمات کلیدی:

هیدروکلوئید آلزینات سدیم - ارزیابی حسی - بیاتی - نان قلاچ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149290>

