

عنوان مقاله:

فرمولاسیون نان سورگوم بدون گلوتن با استفاده از صمغ کربوکسی متیل سلولز (CMC) و بالنگوشیرازی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

بهاره صحرائیان - دانشگاه فردوسی مشهد گروه علوم و صنایع غذایی

محمدباقر حبیبی نجفی

محمدحسین حدادخداپرست

مهدی کریمی - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

سلیاک رایج ترین بیماری است که در اثر مصرف گلوتن ایجاد می شود و تنها راه درمان آن استفاده از یک رژیم غذایی بدون گلوتن در تمام طول عمر بیمار است بنابراین هدف از این پژوهش بررسی اثر صمغ کربوکسی متیل سلولز سه سطح 0/5 و 1/0 و 1/5 درصد و بالنگو شیرازی سه سطح 0/3 و 0/6 و 1/0 درصد بر خصوصیات کیفی کمی نان سورگوم بدون گلوتن بود در مرحله اول این پژوهش اثر صمغ کربوکسی متیل سلولز در هر سه سطح سبب کاهش سفتی مغز نان نسبت به نمونه شاهد شد این در حالی بود که بین افزودن سطح 1/0 و 1/5 درصد این بالنگو شیرازی بعنوان یک صمغ بومی ایران برویژگیهای بافت پردازش تصویر با استفاده از نرم افزار (Image J) و آزمون حسی نان بدون گلوتن از سطح 1/0 درصد صمغ کربوکسی متیل سلولز در فرمولاسیون استفاده گردید نتایج مرحله دوم حاکی از آن بود که صمغ بالنگو شیرازی در سطح 0/6 درصد بیشترین تاثیر را در کاهش سفتی بهبود رنگ مغز و پوسته و پذیرش کلی نان سورگوم بدون گلوتن داشت

کلمات کلیدی:

سورگوم - نان بدون گلوتن - بالنگو شیرازی - کربوکسی متیل سلولز - پردازش تصویر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149942>

