

عنوان مقاله:

بررسی اثر صمغ کاپاراگینان بر ویژگی های حسی نان های فاقد گلوتن

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهری میرزایی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

سارا موحد - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

خلاصه مقاله:

بیماری سلیاک یک ناهنجاری مادام العمر روده ای است که به سبب خوردن گلوتن در افراد حساس ایجاد می شود این بیماری یکی از رایج ترین ناهنجاری های ژنتیکی در جهان است حذف دائمی گلوتن از رژیم غذایی تنها راه درمان موثر برای بیماران سلیاک است لذا در این تحقیق برای بیماران مذکور فرمولاسیون نان فاقد گلوتن برپایه ارد برنج و به همراه صمغ ارایه شده است ابتدا پس از انجام آزمونهای شیمیایی شامل رطوبت پروتئین و خاکستر مطابق روشهای استاندارد روی اردبرنج تولید نانهای تست بدون گلوتن از آرد برنج و صمغ کاپا کاراگینان در سطوح مختلف 0/5 و 1 درصد انجام گردید همچنین به عنوان کنترل نمونه ای نان حاصل از آرد برنج و فاقد صمغ مذکور تهیه شد نانهای برنجی حاوی صمغ و فاقد آن شاهد به روش نیمه صنعتی تولید و سپس نمونه های نان حاصل مورد ارزیابی حسی از نظر حفره ای و دانه ای بودن مغز نان رنگ مغز نان عطروبو مزه قابلیت جویده و بافت توسط پانلیست ها قرارگرفت نتایج حاصل از ارزیابی حسی نشان داد که افزودن هردو سطوح صمغ کاپاراگینان درمقایسه با نمونه شاهد بر بهبود ویژگیهای حسی همراه بوده است ضمن آن که بین دو سطوح متفاوت کاپاراگینان سطح 1 درصد از ویژگیهای حسی مطلوبتری برخوردار بود.

کلمات کلیدی:

کاپاراگینان - ویژگی حسی - پانلیست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149992>

