

عنوان مقاله:

تاثیر جوانه هسته خرما بر خواص رئولوژیکی خمیر، کیفیت و ماندگاری نان بربری

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سودیه هجری ظریفی - دانش آموخته کارشناسی ارشد

محمدحسین حدادخداپرست - استاد دانشگاه فردوسی مشهد

زهرا شیخ الاسلامی - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی منابع طبیعی خراسانرضوی

مسعود شفاف زنونزبان - استادیار دانشگاه آزاد سبزوار

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر جوانه درسطوح 0/5 تا 1/5 درصد و باقیمانده هسته خرما درسطوح 1 تا 3 درصد روی ویژگیها رئولوژیکی خمیر فارینوگرافی و آمیلوگرافی و خواص حسی و بافتی نان مورد ارزیابی قرارگرفت آزمایشات با استفاده از یک طرح فاکتوریل کاملا تصادفی و درسه تکرار انجام شد بررسی خواص رئولوژیکی خمیر نشان داد که افزودن جوانه هسته خرما جذب آب را کاهش داد اما دربرخی سطوح موج ب افزایش دمای ژلاتینه شدن گردید از سوی دیگر زمان گسترش خمیر تنها تحت تاثیر بعضی از سطوح باقیمانده هسته خرما قرارگرفت بهبود معنیدار P

کلمات کلیدی:

آمیلوگرافی - بافت سنجی - فارینوگرافی - کیفیت - ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150005>

