

عنوان مقاله:

بررسی اثر درصد ترکیب های گلوتن و نشاسته بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سیما مهدویان - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد سبزوار

زهرا شیخ الاسلامی - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی منابع طبیعی خراسان رضوی

امیرحسین الهامی راد

قاسم عبدالله زاده

خلاصه مقاله:

بررسی خصوصیات رئولوژیکی خمیر حاصل از آردگندم با روشهای متداول چون ازمون فارینوگراف اکستنسوگراف و آمیلوگراف صورت میگیرد ارزیابی خمیر محصولات منابع اردبر قبل از پخت وابسته به پارامترهای اندازه گیری شده درآزمونهای رئولوژیکی خمیر است بدین منظور هدف از انجام این پژوهش ارزیابی و مقایسه خصوصیات رئولوژیکی خمیر حاوی 50 درصد آرد گندم و ترکیبی از سطوح متفاوت گلوتن 0و5و8و10و12و15و18و20 درصد و نشاسته 30 32 35 38 40 42 45 0) درصد با استفاده از آزمونهای فارینوگراف و آمیلوگراف بود نتایج بدست آمده از آنالیز اماری درسطح معن یداری 0/95 درصد نشان داد که تیمار شاهد 4و5 که به ترتیب حاوی 40 و 38 درصد نشاسته و 10 و 12 درصد گلوتن هستند باعث افزایش متناسب درصد جذب آب و ویسکوزیته خمیر شده که ایجاد این ویژگیهای مطلوب سبب سهولت کارکردن با خمیر و انتقال آن میگردد. از سوی دیگر این دو تیمار با کاهش دمای ژلاتیناسیون و شاخص مقاومت به مخلوط شدن قادر خواهند بود که میزان نیوری مورد نیاز برای پارگی و سفتی بافت محصول نهایی را کاهش و قابلیت جویدن آن را افزایش دهند ودرنهایت باعث کاهش ضایعات محصولات صنایع پخت به عنوان قوت غالب اقشار مختلف جامعه وکمک به اقتصاد ملی آن گردند.

کلمات کلیدی:

فارینوگراف - آمیلوگراف - خمیر آرد گندم - ترکیب گلوتن با نشاسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150091>

