

## عنوان مقاله:

تعیین مقادیر استفاده از امولسیفایرها جهت تقویت ترکیب پذیری گلوتن با نشاسته در تهیه نان

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

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

بهاره صحرائیان - دانشگاه فردوسی مشهد

فریبا نقی پور

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

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر استفاده از امولسیفایر های مختلف بر تقویت ترکیب پذیری گلوتن با نشاسته به منظور بهبود ویژگیهای کیفی و کمی نان مورد بررسی قرار گرفت تاثیر امولسیفایر های سدیم استئاروئیل 2- لاکتیلات SSL و داتم (E472) (E471) در سه سطح 0/2 و 0/4 و 0/6 درصد بر اساس وزن آرد و سه زمان تخمیر نهایی 25 و 35 و 45 دقیقه مورد مطالعه قرار گرفت ویژگیهای بافتی نان حجم مخصوص و ظاهر عمومی نان اندازه گیری شد نتایج نشان داد استفاده از امولسیفایر به طور معناداری موجب کاهش سفتی و افزایش نرمی نان در مقایسه با نانهای فاقد امولسیفایر شد استفاده از امولسیفایر باعث افزایش حجم مخصوص نان گردید و تاثیر افزودن داتم در غلظت 0/4 درصد و زمان گرمخانه گذاری 25 دقیقه محسوس تر بود به طوری که موجب افزایش حجم مخصوص به میزان 198 درصد گردید نتایج ارزیابی ظاهر عمومی نشان داد تاثیر استفاده از غلظت های مختلف امولسیفایر و زمان گرمخانه گذاری بی معنا و تاثیر استفاده از امولسیفایر معنادار و سبب بهبود این پارامتر می شود. در نهایت می توان بیان نمود استفاده از امولسیفایر ها با غلظت 0/2 درصد و زمان گرمخانه گذاری 25 دقیقه سبب به تعویق افتادن بیاتی و بهبود ویژگی حسینان می شود و لذا استفاده از آنها برای تولید درمقیاس صنعتی تولید می شود.

## کلمات کلیدی:

امولسیفایر - نان بافت - حجم مخصوص - ظاهر عمومی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150132>

