

عنوان مقاله:

تأثیر استفاده همزمان امولسیفایر داتم (استر دی استیل تارتاریک اسید مونوگلیسرید) و آلفاآمیلاز مالتوژنیک بر ویژگی های بافت مغز نان قالبی در طی دوران نگهداری

محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سمیرا باقرزاده - فارغ التحصیل مقطع کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جعفر محمدزاده میلانی - استاد تمام گروه صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

هدف از مطالعه حاضر، بررسی اثر امولسیفایر استرهای دیاستیل تارتاریک اسید مونوگلیسرید (داتم، ۵٪ و ۱٪ و آنزیم آلفا- آمیلاز مالتوژنیک ۵٪ و ۱٪) به طور مجزا و ترکیبی بر ویژگیهای بیاتی- ویژگی های فعالیت آبی و سفتی مغز-در طول دوره نگهداری نان قالبی بود. نمونه بدون افزودن امولسیفایر و آنزیم به عنوان نان شاهد در نظر گرفته شد. میزانفعالیت آبی نمونه های مغز نان با گذشت زمان کاهش می یابد. کمترین میزان فعالیت آبی نمونه های مغز نان در تمامی روزها در نمونه شاهد و بیشترین میزان در نمونه امولسیفایر ۵٪ و آنزیم ۱٪ درصد مشاهده شد. در تمامی نمونه ها با گذشت زمان میزان سفتی نان افزایش یافت. در تمامی روزها نمونه شاهد بیشترین میزان سفتی و نمونه ترکیبی آنزیم ۱٪ و امولسیفایر ۵٪ کمترین میزان سفتی را دارا بود

کلمات کلیدی:

نان، بافت مغز، آنزیم، امولسیفایر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1544584>

