

## عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی گندم های نرم و سخت در برابر تنش های مکانیکی - حرارتی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

آذر رحیمی - واحد تحقیق و توسعه، شرکت آرد تهران باختر، تهران

محبوبه فجر - واحد تضمین کیفیت، شرکت آرد تهران باختر، تهران

رضا منطقی - واحد تضمین کیفیت، شرکت آرد تهران باختر، تهران

مهشید حیدری - دانشجوی دکتری تخصصی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه

امید رستمی - کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران

## خلاصه مقاله:

گندم یکی از غلات مهم رژیم غذایی ایرانیان است که با تشدید تغییرات آب و هوایی به شدت تحت تاثیر قرار گرفته است. علاوه بر تغییرات آب و هوای وسیع کشور ایران، سنتی بودن سیستم کشاورزی کشور بخصوص در زمینه های عدم بکارگیری بذر های اصلاح شده و ذخیره سازی غیر اصولی زمینه های افت کمی و کیفی گندم کشور را فراهم کرده است. در تحقیق حاضر که با همکاری بخش های کنترل کیفی و تحقیق و توسعه شرکت آرد تهران باختر انجام شد به بررسی خصوصیات ظاهری، رطوبت، گلوتن، ایندکس، فعالیت آنزیمی، مقاومت ساختار نشاسته حین فرایند آسیابانی و رفتار رئولوژیکی گندم های نرم و سخت کشت شده در چهار اقلیم آب و هوایی ایران شامل ایلام، همدان، گلستان و تهران پرداخته شد. جهت بررسی رفتار خمیر تولید شده در برابر تنش های مکانیکی - حرارتی از دستگاه میکسولب استفاده شد که در چند گام حرارتی به بررسی پایداری مکانیکی- حرارتی شبکه گلوتن، ژلاتیناسیون نشاسته، پایداری ژل نشاسته و بیاتی خمیر نهایی می پردازد. نتیجه کلی بدست آمده نشانگر اهمیت بررسی خواص رئولوژیکی گندم در سطح جمع آوری خرد (مزارع و کشاورزی) و نقش مهم این دسته بندی در بهینه سازی اختلاط گندم حین فرایند آسیابانی آرد است.

## کلمات کلیدی:

نشاسته آسیب دیده، آسیابانی، میکسولب، گندم، تنش حرارتی- مکانیکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1565280>

