

## عنوان مقاله:

اثرات افزودن نمک در حین مشروط کردن گندم بر خواص رئولوژیکی خمیر

## محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 27، شماره 3 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

بابک موسوی - علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان

مهدی کدیور - علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان

## خلاصه مقاله:

از جمله مراحل تولید آرد، می توان به مشروط کردن یا نم زنی اشاره کرد که نقش تعیین کننده ای در کیفیت نهایی آرد تولیدی خواهد داشت. میزان نمک مصرفی جهت تولید خمیر ۲-۵/۵ درصد می باشد و با توجه به عوارض مصرف نمک بر سلامتی، کاهش هرچه بیشتر آن توصیه شده است. در این پژوهش ابتدا گندم به جای آب معمولی، با محلول آب نمک درسه غلظت ۵/۰، ۱، ۵/۱ درصد به مدت ۲۴ ساعت در دمای اتاق مشروط شد. سپس گندم تا ۸۸ درصد استخراج آسیاب شده و اثر این تیمار بر خواص رئولوژیکی خمیر بررسی شد. نتایج این تحقیق نشان داد که استفاده از محلول آب نمک سبب کاهش جذب آب شده و درجه نرم شدن خمیر نیز کاهش پیدا کرد. نتایج حاکی از آنست که با افزودن نمک به گندم در زمان مشروط کردن، زمان گسترش خمیر و مقاومت خمیر افزایش یافته و سبب می شود کیفیت آرد افزایش یافته و قابلیت خمیر به حفظ گازهای تولید شده در حین تخمیر افزایش یابد. داده های حاصل از اکستنسوگرام نشان داد که نسبت مقاومت خمیر به کشش به قابلیت کشش آن در سه زمان تخمیر ۴۵، ۹۰ و ۱۳۵ دقیقه در اثر افزودن نمک در هر سه زمان افزایش یافته وانرژی ( سطح زیر منحنی) در دو زمان ۴۵ و ۹۰ دقیقه، افزایش ولی پس از آن کاهش می یابد.

## کلمات کلیدی:

اکستنسوگراف، فارینوگراف، گندم، مشروط کردن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568728>

