

عنوان مقاله:

بررسی اثر پاربویل کردن بر خصوصیات تبدیل و کیفی سه رقم طارم، شیرودی و فجر

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات مهندسی سازه های آبیاری و زهکشی، دوره 15، شماره 2 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

عاصفه لطیفی - محقق موسسه تحقیقات برنج کشور

محمدرضا علیزاده - عضو هیات علمی موسسه تحقیقات برنج کشور

خلاصه مقاله:

نیام جوش کردن یا پاربویل کردن مخلوطی از تیمار آبی و حرارتی بر شلتوک و شامل سه مرحله اصلی است: خیساندن در آب، حرارت دهی با بخار و خشک کردن. مهم ترین هدف پاربویل کردن کاهش درصد شکستگی برنج است، هرچند ارزش غذایی آن نیز افزایش می یابد. در این پروژه سه رقم برنج: طارم محلی، شیرودی و فجر تحت تیمار پاربویل شده قرار داده شدند و فاکتورهای تبدیل و کیفیت بین دو حالت پاربویل شدن و پاربویل نشدن مقایسه شدند. مهمترین تغییرات پس از پاربویل شدن کاهش معنی دار درصد خرده برنج در دو رقم شیرودی و فجر، کاهش سفیدی ارقام، تغییر در خصوصیات پخت و از جمله کاهش مواد جامد از دست رفته و افزایش سختی ارقام پاربویل شده است.

کلمات کلیدی:

پاربویل شدن، خصوصیات پخت برنج، درصد شکستگی، سختی برنج، سفیدی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1576677>

