

عنوان مقاله:

کاهش اسید فیتیک سبوس گندم و افزودن آن به نان بربری (تولید نان کامل سالم)

محل انتشار:

همایش بین المللی غذای طیب (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

زهرا شیخ الاسلامی - دانشیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

بهاره صحرائیان - گروه پژوهشی کیفیت و ایمنی مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی خراسان رضوی، مشهد، ایران.

مهدی کریمی - دانشیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

خلاصه مقاله:

نان و فراورده های آردی مهمترین نقش در تغذیه افراد جامعه دارند. این فراورده های غذایی تامین کننده قسمت عمده های از کالری و ترکیبات مورد نیاز بدن هستند. نانهای سبوسدار از درصد املاح، پروتئین و ویتامینهای بیشتر و قابلیت هضم بالاتری برخوردارند. اما افزودن سبوس به آرد و نان به دلیل داشتن مقدار قابل توجهی اسید فیتیک که مانع جذب عناصر معدنی مهم (آهن، کلسیم، روی و غیره) میشود، مورد تردید است. بنابراین هدف از انجام این تحقیق کاهش اسیدفیتیک سبوس و افزودن آن به خمیر و نان بربری بود. بدین منظور از تیمار خیساندن سبوس در آب سرد (۶ و ۱۸ ساعت)، استفاده از خمیر ترش (۵ و ۱۰ درصد) و افزودن آرد مالت (۲ و ۴ درصد) جهت کاهش میزان اسید فیتیک سبوس استفاده شد و در نهایت سبوس حاصل به آرد اضافه و نان پخت گردید. نتایج نشان داد که تمام تیمارها سبب کاهش میزان اسید فیتیک در نانهای سبوسدار نسبت به شاهد کاهش کاهش یافت. کمترین میزان اسیدفیتیک در خمیر و نان مربوط به تیمار حاوی ۴ درصد پودر مالت مشاهده شد. اما چون استفاده از ۴ درصد آرد مالت به خواص کیفی نان لطمه میزند، نمونه های حاوی ۱۰ درصد خمیرترش یا ۲ درصد آرد مالت به عنوان بهترین نمونه های این پژوهش معرفی میگردد.

کلمات کلیدی:

سبوس گندم، اسید فیتیک، خیساندن، خمیر ترش، آرد مالت.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1578900>

