

عنوان مقاله:

تاثیر جایگزینی آرد گندم با پودر سنجد کامل بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی نان تست

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 19، شماره 1 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

محمداسماعیل نصرآبادی - دپارتمان علوم و صنایع غذایی، دانشکده فنی دختران نیشابور، دانشگاه فنی و حرفه ای استان خراسان رضوی،
ایران

حماد نوری توپکانلو - دانشجوی دکترا صنایع غذایی زیر شاخه شیمی مواد غذایی، دانشگاه آزاد سبزوار

خلاصه مقاله:

سنجد حاوی مقدار زیادی پروتئین، مواد معدنی، ترکیبات فنولیک و فیبر رژیمی است و از آرد آن می توان به عنوان ماده اولیه عملگرا در تولید محصولات نانوائی استفاده کرد. در این مطالعه، تاثیر جایگزین کردن آرد گندم با آرد سنجد بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی نان تست بررسی شده است. بدین منظور پودر سنجد در پنج سطح صفر، ۴، ۸، ۱۲ و ۱۶ درصد به فرمولاسیون نان تست اضافه شد. نتایج ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی نشان داد که با افزایش مقدار پودر سنجد درصد فیبر، رطوبت نان، و مولفه رنگی a^* به طور معنی داری افزایش می یابد، در حالی که درصد پروتئین نان و مولفه های رنگی L^* و b^* کاهش معنی داری نسبت به نمونه شاهد پیدا می کند. نتایج تحقیق همچنین نشان داد که حجم مخصوص و تخلخل نان های حاوی پودر سنجد تا سطح ۸ درصد با حجم مخصوص و تخلخل نان های نمونه شاهد تفاوتی ندارد ولی این ویژگی ها در سطوح بالاتر پودر سنجد کاهش معنی داری نسبت به نمونه شاهد می یابد. بافت نان ها تا سطح ۸ درصد پودر سنجد نرم تر از بافت نان شاهد است ولی در سطوح بالاتر سفت تر می شود. از نظر پذیرش کلی، نان های حاوی ۸ درصد پودر سنجد بیشترین امتیاز را کسب کردند. با توجه به نتایج به دست آمده، نمونه حاوی ۸ درصد پودر سنجد به دلیل خواص بافتی و حسی بهتر، فیبر بیشتر و در نتیجه دریافت کالری کمتر، نسبت به نمونه شاهد، پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

تخلخل، فراورده های نانوائی، فیبر بالا، نان حجیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1584112>

