

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن سیوس خیس شده، آرد مالت گندم، و خمیر ترش بر کاهش اسیدفیتیک نان بربری

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 13، شماره 2 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

زهرا شیخ الاسلامی - استادیار پژوهش بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی

مهدی کریمی - استادیار پژوهش بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

هر فرد روزانه برای حفظ سلامتی و کمک به فعالیت دستگاه گوارش و پیشگیری از سرطان روده بزرگ باید ۳۵-۲۵ گرم فیبر رژیمی مصرف کند. این ماده در میوه ها و سبزی ها وجود دارد اما از طریق اضافه کردن مقدار سیوس (حاوی سلولز) به نان نیز تامین می شود. سودمندی سیوس به دلیل داشتن مقدار قابل توجهی اسیدفیتیک، که مانع جذب عناصر معدنی مهم مثل آهن، کلسیم، روی و ... می شود، مورد تردید است. اگر میزان اسیدفیتیک سیوس قبل از اضافه کردن به آرد کاهش یافته باشد یا در حین فرایند پخت نان کاهش یابد، می تواند به عنوان منبع غنی فیبر و بدون اثر زیان آور اسیدفیتیک به نان اضافه شود. در این تحقیق تیمار خیساندن سیوس در آب، استفاده از خمیر ترش، و افزودن پودر مالت جهت کاهش میزان اسیدفیتیک به کار گرفته شد. میزان اسیدفیتیک سیوس و نان حاصل ارزیابی گردید. نتایج نشان داد که در مقایسه با خمیر و نان شاهد تیمارها سبب کاهش معنی دار اسیدفیتیک خمیر و نان بربری حاصل از آن خمیر می شوند. کمترین میزان اسیدفیتیک در خمیر و نان مربوط به تیمار استفاده از ۴ درصد پودر مالت و بیشترین میزان اسیدفیتیک مربوط به تیمار شاهد به دست آمد. اما چون استفاده از ۴ درصد آرد مالت به خواص کیفی نان لطمه می زند استفاده از تیمار ۱۰ درصد خمیر ترش یا ۲ درصد آرد مالت تیمارهای بهینه انتخاب شدند.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1589399>

