

عنوان مقاله:

غنی سازی نان باگت با آرد کینوا و پودر پلمیر

محل انتشار:

پنجمین کنفرانس ملی توسعه پایدار در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهدیس شاهرادی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

محسن اسمعیلی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

فروغ محترمی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

با توجه به رشد روزافزون جمعیت و نیاز آنها به تامین غذا، کمبود منابع آبی برای تولید گندم کافی و عدم کیفیت نان های تولیدی از آرد گندم ضرورت استفاده از سایر منابع غلات برای تولید نان احساس می گردد. در این پژوهش اثر افزودن توام آرد کامل کینوا و آرد پلمیر در نسبت های مختلف به فرمولاسیون نان باگت بر پایه آرد گندم به منظور دستیابی به کیفیت مطلوب نان و تهیه یک فرآورده با ارزش تغذیه ای و ماندگاری بالا مورد بررسی قرار گرفت و آزمون های ارزیابی حسی و فعالیت آبی بر روی آن ها انجام شد. طی نتایج به دست آمده از آزمونها، استفاده از آرد کینوا و پلمیر در صنعت تولید نان باگت از نظر مقبولیت طعم و ظاهر و پذیرش کلی تفاوتی با نمونه های شاهد نداشته و میتواند جایگزین مناسبی برای آرد گندم باشد.

کلمات کلیدی:

آرد کینوا، آرد پلمیر، نان باگت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1693604>

