

عنوان مقاله:

بررسی جنبه های اینمنی محصولات گندم دوروم

محل انتشار:

دوازدهمین کنفرانس بین المللی فناوری های نوآورانه در زمینه علوم ، مهندسی و تکنولوژی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

زهرا گودرزی - مهندسی فناوری ارشد تولید نان صنعتی

خلاصه مقاله:

گندم دوروم یکی از گونه های گندم است که حدود بارده درصد تولید گندم جهان را به خود اختصاص داده است گندم دوروم، از سخت ترین گونه های گندم است، سازگاری بالای با آب و هوای نیمه خشک دارد و مزیت طابق پذیری نسبت به سایر گندم و دانه ها در شرایط خشک دارد. روزهای داغ و شب های سرد باعث توسعه دانه های بسیار سخت شیشه ای می شود که برای انواع وسیعی از محصولات غذایی محلی و فرآوری شده از جمله کوکوس، بلغور، نان و خصوصاً پاستا مصرف می شود. گندم دوروم رایج ترین محصول در اقتصادهای توسعه یافته بازار های جهانی است از ویژگیهای کلیدی گندم دوروم، سختی دانه، رنگ زرد کهربائی و طعم معطر آن می باشد. این گندم پس از تبدیل شدن به محصولات مختلف کیفیت پخت خوبی خواهد داشت و پایداری بالای در مدت زمان پخت از خود نشان می دهد در این مطالعه جنبه های کیفی و اینمنی گندم دوروم شرح داده شده است.

كلمات کلیدی:

گندم دوروم، اینمنی مایکوتوكسین، آکریل آمید

لينك ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1701726>

