

عنوان مقاله:

ارزیابی اثر پودرتفاله چغندر قند بعنوان یک منبع فیبری با ارزش در بهبود خصوصیات شیمیایی و کاهش ضایعات نان نیمه حجیم صنعتی

محل انتشار:

ششمین همایش ملی ایده های نو در کشاورزی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فریبا نقی پور - دانشگاه فردوسی مشهد

بهاره صحراپیان

خلاصه مقاله:

تفاله چغندر قند به عنوان یک منبع فیبری با ارزش علاوه بر نقش عملکردی در سلامت انسان دارای قابلیت به تاخیر انداختن بیاتی نان قوت غالب مردم است با توجه به این مهم هدف از انجام این پژوهش بررسی اثر افزودن پودرتفاله چغندر قند در پینج سطح 2 و 4 و 6 و 8 و 10 درصد بر پایه وزن ازاد بر خصوصیات شیمیایی خاکستر پروتئین چربی و فیبر و کاهش ضایعات نان حجیم صنعتی بود نتایج حاصل از آنالیز آماری نشان داد که با افزایش مقدار پودرتفاله افزوده شده به نان مقادیر فیبر و خاکستر در تیمارهای مختلف بیشتر شد این در حالی است که در مقدار چربی و پروتئین نمونه ها تاثیر معنی دار در سطح $P < 0.05$ ملاحظه نشد علاوه بر این نتایج حاصل از آزمون بافت سنجی بیانگر آنست که میزان سفتی بافت مغزنان با افزایش درصد پودرتفاله چغندر قند به ویژه از 4 درصد بیشتر کاهش یافت

کلمات کلیدی:

فیبر، تفاله چغندر، نان، خصوصیات شیمیایی، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/175108>

