

عنوان مقاله:

کاهش ضایعات نان باگت با اصلاح شکل سینی های فر های پخت (مقاله پژوهشی)

محل انتشار:

پانزدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

کیخسرو حسن نژادحلمه جانی - دانشجوی کارشناسی علوم ومهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی

خلاصه مقاله:

با توجه به هزینه های بالای تولید گندم وارد و افزایش قیمت نهاده های کشاورزی و افزایش قیمت نان از یک طرف و از سوی دیگر روند رو به رشد مصرف نان باگت در کشور و همزمان افزایش تولید این نان در کشورما، توجه به روشهای پخت بهتر و کاهش ضایعات آن می تواند ضایعات را کاهش داده و در امنیت غذایی نقش داشته باشد. پژوهش بر روی خمیر مایه ها، اصلاح آرد، افزودنی ها، بسته بندی و نگهداری در چند سال گذشته در بهبود کیفیت نان باگت اثرات مثبت زیادی داشته اند. همزمان تلاش برای کاهش مصرف انرژی و اصلاح ماشین ها و روشهای پخت در حال انجام بوده است. در این مقاله پژوهشی به کاهش ضایعات نان باگت از راه فیزیکی اصلاح سینی های پخت در فر ها پرداخته شده که عملیاتی شدن آن دورریز نان را کاهش داده و به امنیت غذایی کمک می نماید.

کلمات کلیدی:

اصلاح روش های پخت، کاهش ضایعات نان، کاهش مصرف انرژی، امنیت غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1768958>

