

عنوان مقاله:

مروری بر بررسی تاثیر مواد مختلف بر رئولوژی بیسکویت و خمیر آن

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حمید بخش ابادی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

شیلان رشیدزاده - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

علی رضا قدس ولی - استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی گلستان

فاطمه فندرسکی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی

خلاصه مقاله:

بیسکوئیت ها محصولات پخته شده کوچکی هستند که اساسا از آرد شکر و چربی تهیه می شوند کیفیت بیسکوئیت تحت تاثیر چندین عامل است که به کمیت و کیفیت اجزای آن بستگی دارد و شرایط فرایند از قبیل مخلوط کردن قالب گیری خمیرها و پختن و خنک کردن نیز در کیفیت آن تاثیر دارد در این تحقیق به عوامل موثر بر خواص میکانیکی و رئولوژی بیسکوئیت پرداختیم نتایج مطالعات نشان داد که سبوس گندم پهنای بیسکوئیت ها را از 55/3 به 52/8 میلیمتر کاهش داد ولی تغییرات زیادی در ضخامت بیسکوئیت ها دیده نشد و نسبت گسترش پذیری نیز از 8/38 به 7/73 کاهش می یابد و بیسکوئیت ها سفت تر شده و مقاومت شکست آنها از 1/34 به 2/11 کیلوگرم افزایش یافت افزایش مقدار چربی خمیر بیسکوئیت از 5 به 25 درصد انرژی مخلوط کردن را کاهش میدهد.

کلمات کلیدی:

بیسکوئیت، بافت خمیر، نرمی، رئولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177479>

