

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر برخی هیدروکلوئیدها بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان لواش

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 1، شماره 1 (سال: 1383)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

خلاصه مقاله:

تاثیر هیدروکلوئیدهای کربوکی متیل سلولز (CMC)، صمغ زانتان، صمغ گوار، لوکاست بین در سه سطح ۳/۰، ۶/۰ و ۱ درصد در قالب بلوک کاملاً تصادفی روی خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نهایی نان لواش مورد بررسی قرار گرفت. برای بررسی خصوصیات رئولوژیکی خمیر از دستگاههای اکستنسوگراف برابندر، فارینوگراف برابندر و فالینگ نامبر و برای بررسی کیفیت نهایی نان لواش از آزمایشها حسی به وسیله گروه داوران استفاده شد. جذب آب نان با استفاده از هیدروکلوئیدها افزایش یافته که این به خاصیت ویژه هیدروسکوپیک هیدروکلوئیدها مربوط می شود. خصوصیات رئولوژیکی خمیر تحت تاثیر استفاده از هیدروکلوئیدها تغییر کرد که این تغییر بستگی به ساختار شیمیایی هیدروکلوئید دارد. بیشترین تاثیر و نه بهترین مربوط به صمغ زانتان و سپس گوار بود. ولی بطور کلی هیدروکلوئیدها خمیر را تقویت می کنند. بررسی اطلاعات به دست آمده از آزمون حسی نانهای لواش با هیدروکلوئید یا بدون هیدروکلوئید به وسیله گروه داوران، نشان می دهد که هیدروکلوئیدها بیاتی نان را به تعویق انداخته و در این بین هیدروکلوئید گوار بیشترین تاثیر را دارد. به طور کلی هیدروکلوئیدها و به ویژه گوار و زانتان مقدار رطوبت نان لواش را افزایش دادند. در مجموع بر اساس آزمایشهای رئولوژیکی و حسی، هیدروکلوئید گوار بیشترین تاثیر را روی خواص رئولوژیکی خمیر و کیفیت نان لواش داشت

کلمات کلیدی:

خصوصیات رئولوژیکی، نان لواش، هیدروکلوئید، خمیر، بیاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825295>

