

عنوان مقاله:

تاثیر افزایش سیوس و نشاسته گندم با اتصالات عرضی بر ویژگی های خمیر و نان بربری (مسطح ایرانی)

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 8، شماره 30 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده نان پر مصرف ترین غذای انسان می باشد و از میان انواع مختلف نانهای موجود، نانهای سفید مشتری پسندی بیشتری دارند. این نوع نانها دارای مقدار فیبر کمتری نسبت به نانهای سیوس دار می باشند. از طرفی تاثیرات مثبت فیبر در رژیم غذایی بر سلامت انسان کاملا به اثبات رسیده است. به منظور افزایش فیبر موجود در نانهای سفید می توان از سایر منابع فیبر (به غیر از سیوس) استفاده کرد. در این صورت علاوه بر حفظ رنگ، ظاهر و مشتری پسندی محصول، می توان نانی با فیبر بالا تولید کرد که بر سلامت افراد تاثیر مثبتی داشته باشد. در این تحقیق تاثیر افزایش دو نوع فیبر: پودر سیوس گندم و نشاسته گندم با اتصالات عرضی در سه سطح صفر، ۵ و ۱۰ درصد بر خصوصیات خمیر و نان بربری مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت. نتایج نشان داد در هر دو مورد، سطح ۵ درصد دارای تاثیر مطلوبتری بر بافت خمیر و نان حاصل بود. افزودن نشاسته با اتصالات عرضی برخلاف نمونه سیوس دار تغییر چندانی در رنگ پوسته نان حاصل در مقایسه با نمونه شاهد ایجاد نکرد و می توان از آن به عنوان یک فیبر رژیمی در تولید نان سفید استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

,Bread quality, Barbari Bread, Wheat bran, Cross-linked wheat starch, Dietary fiber

کلید واژگان: نان بربری، سیوس گندم، نشاسته گندم با اتصالات عرضی، فیبر رژیمی، کیفیت نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825636>

