

عنوان مقاله:

بررسی اثر صمغ کتیرا بر ویژگی های کیفی نان حجیم

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 10، شماره 38 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده در این تحقیق، صمغ کتیرا در سطوح مختلف ۵/۰٪، ۱٪، ۵/۱٪ و ۲٪ (وزنی/وزنی)، به آرد گندم اضافه، و تاثیر آن بر ویژگی های کیفی نان حجیم، شامل ویژگی های تکنولوژیکی (رطوبت، حجم مخصوص و سفتی مغز نان)، رنگ، فعالیت آبی و بیاتی در طی روزهای مختلف نگهداری مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج حاصل از ارزیابی ویژگی های تکنولوژیکی، نشان داد افزودن کتیرا باعث افزایش رطوبت، کاهش سفتی مغز و کاهش حجم و حجم مخصوص نان ها در مقایسه با نان شاهد شد. در سنجش رنگ پوسته و مغز نان های تازه پخته شده مشخص شد که افزودن کتیرا و افزایش سطوح آن به طور معنی داری ($p < 0.05$) باعث کاهش روشنایی و نتیجتاً تیرگی رنگ پوسته و مغز، و افزایش فاکتورهای قرمزی و زردی در پوسته و مغز نان ها شد. نتایج حاصل از اندازه گیری فعالیت آبی در طی مدت زمان نگهداری کلیه نان ها، نشان دهنده کاهش این فاکتور بود. در ارتباط با تغییرات بیاتی نان ها مشاهده گردید افزودن کتیرا و افزایش سطوح آن باعث کاهش بیاتی در مقایسه با نان شاهد شده است؛ به طوری که بیشترین بیاتی به نان شاهد و کمترین آن به نمونه حاوی ۲٪ کتیرا مربوط بود. همچنین با افزایش زمان نگهداری، بیاتی در نان شاهد و نان های تیمار شده با سطوح مختلف کتیرا به طور معنی داری افزایش پیدا کرد.

کلمات کلیدی:

Staling, Bread, Water activity, Gum Tragacanth, Color Measurement
بیاتی، نان حجیم، فعالیت آبی، رنگ سنجی، کلید واژگان: صمغ کتیرا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825732>

