

عنوان مقاله:

بررسی افزودن آرد جو و لاکتوباسیلوس پلانتاروم (ATCC43332) بر خواص کیفی نانهای تست

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 9، شماره 37 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده آرد جو یک ماده غذایی ارزان، مغذی و پرفیبر بوده و کاربرد فراوانی در صنایع غذایی به ویژه در محصولات پخت دارد. امروزه نقش فیبر در رژیم غذایی انسان و تاثیر آن در سلامت و پیشگیری از بیماری های مزمن نظیر چاقی، بیماری های قلبی عروقی، دیابت و سرطان های دستگاه گوارش حائز اهمیت می باشد. در این تحقیق، ابتدا آرد جو در مقادیر مختلف ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد به آرد گندم - مصرفی در تولید نان های تست اضافه گردید و سپس به منظور ارزیابی کیفی آردهای گندم و جو، آزمون های شیمیایی مختلفی انجام- گردید و مشخص شد که آرد گندم مصرفی با ۷۵/۲۹ درصد گلوتن مرطوب و آرد جو با دارا بودن ۵/۶ درصد فیبر از کیفیت تغذیه ای بالایی برخوردار بودند. پس از آن خمیر در دو مرحله مختلف تهیه گردید در مرحله اول، آرد جو در مقادیر ذکر شده به آرد گندم اضافه شد و در مرحله دوم، آرد جو با همان مقادیر به همراه ۲۵٪ خمیر ترش تهیه شده از تخمیر لاکتیکی با باکتری لاکتوباسیلوس پلانتاروم- (ATCC43332) به آرد گندم مصرفی اضافه گردید. در ادامه به منظور بررسی تاثیر مخلوط های نامبرده بر خمیر نان تست از آزمون های رئولوژیکی (فارینوگراف و اکستنسوگراف) استفاده و مشخص شد که بیشترین مقدار جذب آب مربوط به تیمار B³ (حاوی ۴۵ درصد آرد جو) و بیشترین میزان زمان گسترش خمیر، پایداری خمیر، عدد کیفیت فارینوگراف و مقدار انرژی مربوط به خمیر شاهد بوده است. در نهایت میزان بیاتی نمونه های نان توسط دستگاه بافت سنج و ویژگی های حسی توسط پانلیست ها مورد ارزیابی و مشخص گردید که تیمارهای B¹ (حاوی ۱۵ درصد آرد جو) و B¹S (۱۵ درصد آرد جو به همراه ۲۵ درصد خمیر ترش) از کمترین میزان بیاتی در مقایسه با سایر تیمارها برخوردار بودند، ضمن این که تیمار B¹S از لحاظ ارزیابی ویژگی های حسی بیشترین امتیاز را دارا بود.

کلمات کلیدی:

,Farinograph, Extensograph, Barley Flour, Lactobacillus plantarum, Toast bread
اکستنسوگراف، فارینوگراف، لاکتوباسیلوس پلانتاروم، کلید واژگان: آرد جو، نان تست

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825773>

