

عنوان مقاله:

تاثیر جایگزینی آرد گندم با مخلوط آرد ذرت-سیب زمینی بر خواص کمی و کیفی نان باگت

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 66 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

- بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

چکیده وابستگی به یک محصول واحد نظیر گندم و نان حاصل از آن عامل تهدیدکننده جدی در امر امنیت غذایی پایدار است که با توجه به محدودیت منابع تولید در کشاورزی همواره در معرض تهدید قرار دارد. از اینرو هدف از انجام این تحقیق بررسی امکان جایگزینی ۳۰ درصد از آرد گندم موجود در فرمولاسیون نان باگت با مخلوطی از آرد ذرت و سیبزمینی در سه سطح ۱۰-۲۰، ۱۵-۱۵ و ۱۰-۲۰ درصد، در کنار استفاده از صمغ گوار در سطوح صفر، ۲۵/۰ و ۵۰/۰ درصد بود. بدین منظور تغییرات خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی، تصویری و حسی محصول نهایی در قالب یک طرح فاکتوریل با آرایش کاملاً تصادفی مورد مطالعه قرار گرفت ($p < 0.05$). براساس نتایج بدست آمده مشخص گردید که سطوح مختلف اختلاط آرد بر میزان رطوبت، حجم مخصوص و مولفه‌های رنگی *L* و *a* پوسته اثر معنیداری نداشتند. این در حالی بود که با افزایش میزان آرد ذرت در فرمولاسیون نان باگت بر میزان تخلخل و مولفه *b* افزوده و از میزان سفتی بافت کاسته شد. علاوه بر این نتایج حاکی از برتری سطح ۲۵/۰ درصد صمغ گوار جهت بهبود خصوصیات کمی و کیفی نان باگت ترکیبی بود. در نهایت براساس نتایج حاصله از آزمون حسی، نمونه‌های حاوی ۲۵/۰ درصد صمغ گوار در تمامی سطوح ترکیب آرد ذرت و سیبزمینی بیشترین امتیاز را از جانب ارزیابان حسی کسب نمودند. از اینرو به نظر میرسد مخلوطی از آرد ذرت و سیبزمینی جایگزین مناسبی برای تولید نانهای حجیم ترکیبی در کنار صمغ‌های ارزان قیمت باشد.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: نان باگت ترکیبی، ذرت، سیبزمینی، صمغ گوار، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829238>

