

عنوان مقاله:

بررسی اثر استفاده از آنزیم لیپاز بر ویژگیهای کیفی نان باگت

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 49 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Leila Adili - کارشناس ارشد رشته مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهر قدس

Mania Salehi Far - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهر قدس

Babak Ghiyasi Tarzi - استادیار دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران

Hossein Ba Khoda - استادیار گروه مکانیزاسیون کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران

خلاصه مقاله:

چکیده هدف اصلی از اجرای این پژوهش، بررسی امکان استفاده از آنزیم لیپاز به عنوان بیومولسیفایر برای تهیه نان باگت بود. لیپاز در سه سطح ۱۰، ۳۰ و ۵۰ ppm مورد استفاده قرار گرفت. در این تحقیق ویژگی های شیمیایی آرد تعیین گردید و تاثیر استفاده از آنزیم در سه سطح به طور مجزا بر ویژگی های حجم، رطوبت، بیاتی و رنگ ارزیابی شد و ویژگی های حسی توسط ۱۰ ارزیاب آموزش دیده مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که در ارزیابی حسی تفاوت معنی داری بین تیمارها از نظر صفت عطر و بو، حجم، مزه، رنگ پوسته، تناسب شکل، ترک و پارگی و مجموع امتیازات ویژگیهای ظاهری نسبت به یکدیگر و تیمار شاهد وجود نداشت ($P > 0.05$). نان های تهیه شده در مقادیر ۱۰ و ۳۰ پی پی ام آنزیم لیپاز امتیاز بیشتری در صفات ویژگی های بافت داخلی، ویژگی های پوسته، بهبود قابلیت جویدن، حفره بندی مناسب بافت نسبت به تیمار شاهد نشان دادند ولی در این بین استفاده از ۱۰ پی پی ام لیپاز بیشترین امتیاز را در پذیرش کلی صفات حسی نشان داد. بنا به نتایج حاصل از آزمونهای بافت سنجی مشخص گردید لیپاز در دو غلظت ۱۰ و ۳۰ پی پی ام از نظر کاهش سفتی مطلوب تر و نان حاصل از ۳۰ پی پی ام لیپاز دارای حداکثر حجم نسبت به سایر مقادیر می باشد. نتایج آزمون رنگ سنجی نیز نشانگر این مطلب بود که آنزیم لیپاز در میزان ۱۰ پی پی ام بهترین رنگ مغز نان و در غلظت ۳۰ پی پی ام بهترین رنگ پوسته را نسبت به سایر تیمارها ایجاد می کند و حداکثر رطوبت مشاهده شده بین تیمارها مربوط به نان حاصل از ۳۰ پی پی ام آنزیم لیپاز بود که نسبت به سایر تیمارها اختلاف معنی دار بود ($P < 0.05$).

کلمات کلیدی:

Lipase, Emulsifier, Bio Emulsifier, Bugget, کلید واژه گان: آنزیم لیپاز،

بیومولسیفایر، نان باگت، بیاتی نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829606>

