

عنوان مقاله:

تاثیر بهبود دهنده امولسیفایر SSL در خواص رئولوژیکی خمیر حاوی تفاله سیب

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 47 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

Shima Moazezi - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه

Seyed Mahdi Seyedin Ardebili - استادیار دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات

Orang Eyvaz Zadeh - استادیار دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین

خلاصه مقاله:

چکیده
با توجه به اهمیت نان، کنترل کیفیت و ماندگاری آن همواره مورد توجه متخصصان صنعت نان بوده است. هدف از این تحقیق تاثیر به کارگیری تفاله سیب و امولسیفایر سدیم استئاروئیل لاکتیلات در خواص رئولوژیکی و مدت ماندگاری نان بربری بود. در این پژوهش سه درصد مختلف تفاله سیب خشک شده (۵٪، ۸٪ و ۱۱٪) در خشک کن کابینتی در دمای ۵۸ درجه سانتی گراد تهیه و امولسیفایر SSL به میزان ۱٪ و ۵٪ (بر پایه وزنی- وزنی آرد) به آرد اضافه شد و ارزیابی ویژگی های رئولوژیکی خمیر توسط دو روش دستگاهی (فارینو گراف و اکستنسوگراف) و ارزیابی بیاتی به روش دستگاهی بافت سنجی (اینسترون) در روزهای صفر، اول، دوم و سوم پس از پخت و ارزشیابی حسی توسط داوران در روز پخت صورت گرفت. در ارتباط با ویژگیهای رئولوژیکی نمونه حاوی ۸٪ تفاله سیب و ۵٪ SSL خصوصیات بهتری را نسبت به سایر نمونه ها از خود نشان داد و طبق نظر گروه ارزیاب تمامی ویژگی های حسی نان تولیدی بالاتر از نمونه شاهد بوده و نتایج آماری به دست آمده از دستگاه بافت سنج نشان می دهد که تفاله سیب به همراه SSL می تواند بیاتی را به تعویق اندازد. افزودن تفاله سیب در نان های سنتی و مسطح می تواند باعث به تاخیر انداختن بیاتی گردد و افزودن امولسیفایر مناسب تاثیر سینرژیستی دارد و بهبود ویژگی های رئولوژیکی را به همراه دارد.

کلمات کلیدی:

Key words: Apple pomace, Bread staling, Rheological properties, Sodium stearoyl ۲-lactylate

کلید واژگان: بیاتی، تفاله سیب، سدیم استئاروئیل لاکتیلات، خواص رئولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829654>

