

## عنوان مقاله:

کاربرد سبوس گندم اکستروود شده در نان بربری: ارزیابی ویژگی های رئولوژیکی، حسی، سنجش رنگ و بافت

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 82 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

elnaz milani - ACECR

- جهاد دانشگاهی

- دانشگاه فردوسی مشهد

- دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

افزایش مصرف نان در کشور با توجه به هزینه پایین، بیانگر اهمیت بررسی ارتقای آن می باشد. نقش فیبر بر سلامت افراد کاملاً به اثبات رسیده و طرفداران غذاهای حاوی فیبر بالا در حال افزایش است. راهکار مناسب جهت غنی سازی و بهبود ویژگی تکنولوژی و تغذیه ای نان، استفاده از منابع مختلف فیبری نظیر انواع سبوس فرایند شده می باشد. در این مطالعه تاثیر سبوس گندم اکستروود شده بر خصوصیات رئولوژیکی، تکنولوژیکی و حسی خمیر و نان بربری مورد ارزیابی قرار گرفت. بدین منظور ابتدا سبوس تحت شرایط بهینه رطوبت ۲۱٪، پخت  $C_{120}^{\circ}$  و دور ماریپیچ ۳۰۰ rpm اکستروود و در سطوح ۰، ۵، ۱۰ و ۱۵٪ با آرد گندم جایگزین گردید. نتایج نشان داد؛ افزودن سبوس اکستروود در مقایسه سبوس خام سبب افزایش جذب آب (۳۹/۶۲٪)، پایداری (۵۶/۲ min)، زمان توسعه خمیر (۶۶/۴ min) و میزان گسترش (۶۸/۲۲ mm) شد. از طرف دیگر، افزودن سبوس اکستروود تا سطح ۱۰٪ سبب بهبود رنگ، طعم، پذیرش کلی و کاهش نیروی لازم برای کشش خمیر (N ۴۱/۱۱۸) شد. ارزیابی خصوصیات رنگی نان بربری نشان داد افزودن سبوس اکستروود شده سبب کاهش شاخص  $L^*$  شد؛ ولیکن مقدار شاخص های  $a^*$  و  $b^*$  افزایش یافت. ارزیابی سختی بافت نمونه های نان بیانگر کاهش سختی بافت نان بربری حاوی سبوس (N ۱۳/۶) و در نتیجه نقش ویژه سبوس بافت داده شده در به تاخیر انداختن بیباتی نان به مدت ۷۲ ساعت بود. کلید واژه: سبوس گندم، نان بربری، اکستروژن، فارینوگراف، کشش پذیری

## کلمات کلیدی:

سبوس گندم، نان بربری، اکستروژن، فارینوگراف، کشش پذیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830316>

