

## عنوان مقاله:

تاثیر صمغ زانتان و کربوکسی متیل سلولز روی خواص فیزیکوشیمیایی و حسی نان باگت

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 113 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

## نویسندگان:

leila Nateghi - Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

- گروه گیاه پزشکی، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

## خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از فیبرهای رژیمی به علت اثرات سلامت بخشی آن و استفاده از هیدروکلوئیدها به دلیل بهبود خواص کیفی آن در محصولات پخت مورد توجه قرار گرفته است. این پژوهش به منظور، بررسی اثرات جایگزینی صمغ کربوکسی متیل سلولز به میزان (۵/۰ و ۱ درصد) و صمغ زانتان به میزان (۵/۰ و ۱ درصد) به صورت تکی و به صورت توأم شامل (۷۵/۰ درصد صمغ کربوکسی متیل سلولز و ۷۵/۰ صمغ زانتان درصد) در تهیه و فرمولاسیون نان باگت مورد استفاده قرار گرفت. بررسی نتایج نشان داد که افزودن غلظت های مختلف زانتان و کربوکسی متیل سلولز بر روی شاخص های درصد پروتئین، pH و مولفه های زردی و قرمزی، در مقایسه با تیمار شاهد اثر معنی داری (۵/۰) دارد.

## کلمات کلیدی:

xanthan gum, carboxymethyl cellulose gum, baguettes bread, صمغ زانتان، صمغ

کربوکسی متیل سلولز، نان باگت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833015>

