

عنوان مقاله:

بررسی امکان افزایش ماندگاری نان بربری نیمه حجیم حاوی آرد جودوسر با استفاده از صمغ دانه بالنگوشیرازی

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 12، شماره 2 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

یگانه حسن پور - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و فناوریهای نوین، واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

فریبا نقی پور - موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، ایران.

علیرضا فرجی - استاد، گروه آموزشی علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و فناوریهای نوین، واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

مصرف کنندگان همواره متقاضی محصولات متنوع با ارزش تغذیه ای و کیفیت بالا هستند که همگی به طور مستقیم با فناوری تولید در ارتباط است. از سوی دیگر هرگونه تغییر در فرمولاسیون مواد غذایی، مدت زمان ماندگاری را تحت تاثیر قرار می دهد. از این رو در پژوهش حاضر بررسی امکان بهبود خصوصیات کمی و کیفی و همچنین مدت زمان ماندگاری نان بربری نیمه حجیم ترکیبی حاوی سطوح متفاوت آرد جودوسر (صفر، ۱۰ و ۲۰ درصد) به عنوان جایگزین آرد گندم، در حضور صمغ طبیعی و بومی بالنگوشیرازی (در سطوح صفر، ۳/۰ و ۶/۰ درصد بر پایه مخلوط جودوسر و آرد گندم) مورد مطالعه و بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که در حضور این ترکیبات، میزان رطوبت محصول نهایی در دو بازه زمانی یک و سه روز پس از پخت افزایش یافت به طوری که نمونه حاوی ۲۰ درصد آرد جو دوسر و ۶/۰ درصد صمغ بالنگوشیرازی بیشترین میزان رطوبت را در بین نمونه های تولیدی داشت. از سوی دیگر ملاحظه گردید که با افزایش جایگزینی تا سطح ۱۰ درصد و با افزودن ۳/۰ درصد صمغ دانه بالنگوشیرازی، میزان حجم مخصوص و تخلخل افزایش و میزان سفتی بافت طی بازه های زمانی یک، سه و هفت روز پس از پخت کاهش یافت. همچنین ملاحظه گردید که در بازه زمانی هفت روز پس از پخت نمونه های حاوی ۲۰ درصد آرد جو دوسر از ماندگاری بهتری نسبت به نمونه شاهد برخوردار بود. با ارزیابی خصوصیات رنگی پوسته نیز مشخص گردید که افزودن آرد جو دوسر کامل به فرمولاسیون نان نیمه حجیم سبب افزایش میزان تیرگی پوسته و کاهش میزان مولفه L^* شد و همچنین بیشترین میزان روشنایی و پوسته صاف و یکدست در نمونه های نان حاوی ۳/۰ درصد صمغ بالنگوشیرازی مشاهده گردید. در نهایت با ارزیابی نتایج ارزیابی خصوصیات حسی نیز مشخص گردید که نمونه حاوی ۱۰ درصد آرد جو دوسر و ۳/۰ درصد صمغ بالنگوشیرازی از بیشترین میزان مقبولیت و پذیرش کلی در بین داوران چشایی برخوردار بود.

کلمات کلیدی:

ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002536>

