

## عنوان مقاله:

تاثیر نیم پز کردن سه رقم برنج محلی استان خوزستان بر خصوصیات کمی و کیفی آن ها

## محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 13، شماره 4 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

عبدالعلی گیلانی - عضو هیات علمی بخش تحقیقات زراعی- باغی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، اهواز، ایران.

لیلا بهبهانی - محقق غیر هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، اهواز، ایران.

جعفر حبیبی اصل - عضو هیات علمی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، اهواز، ایران.

آدرخش عزیز - عضو هیات علمی، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خوزستان، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، اهواز، ایران.

## خلاصه مقاله:

بر خلاف عطر و طعم مطبوع برنج های محلی استان خوزستان، تبدیل و پخت آنها ضایعات و لعاب فراوانی تولید می نماید و کیفیت ظاهری مناسبی ایجاد نمی کند. به همین دلیل موقعیت مناسبی در بازار ندارد. در این پژوهش برای مشخص نمودن تاثیر روش نیم پز کردن (پاربول)، سه رقم برنج مورد آزمایش را تیمار زمان و دمای خیساندن و زمان بخاردهی در ده سطح اعمال نموده، در نهایت نمونه ها تا رسیدن به رطوبت ۱۱-۱۳ درصد (مبنای تر) خشک شدند و فاکتورهای تبدیل و کیفیت در خصوص نمونه ها انجام و با استفاده از طرح کاملاً تصادفی تجزیه و مقایسه گردید. نتایج نشان داد که تفاوت بین تیمارهای مختلف خیساندن و بخاردهی بر خصوصیات ظاهری دانه های برنج، درصد راندمان تبدیل و در نتیجه عملکرد برنج سالم، در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار شد با افزایش مدت زمان بخاردهی، درصد راندمان تبدیل افزایش یافته و عملکرد برنج سالم بیشتری را به همراه داشت. همچنین طبق نتایج به دست آمده مناسبترین دما و زمان خیساندن و زمان بخاردهی برای رقم عنبربو و چمپا دمای ۴۰ درجه سانتی گراد به مدت ۶ ساعت و ۳۰ دقیقه بخاردهی و برای رقم دانیال خیساندن در دمای ۵۰ درجه سانتی گراد به مدت ۴ ساعت و ۳۰ دقیقه بخاردهی می باشد. و تحت تاثیر این تیمارها راندمان تبدیل افزایش یافته و عملکرد برنج سالم و نیروی شکست (سختی) و مقاومت خمشی بیشتری مشاهده شد.

## کلمات کلیدی:

برنج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002691>

