

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر استفاده از خمیرترش تهیه شده از آردهای گندم، چاودار و کینوا بر خصوصیات کمی و کیفی نان تست

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 13، شماره 2 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

مهسا مرادی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، 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 - استادیار، گروه آموزشی علوم و صنایع غذایی، واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

میزان ضایعات نانوايي عمدتاً در نتیجه فرآیند تولید غیر اصولی و ناصحیح می باشد. از این رو محققان به منظور بهبود خصوصیات تکنولوژیکی و حسی انواع نان به خصوص نان های حجیم و نیمه حجیم راهکارهای متفاوتی ارائه نموده اند که یکی از مهمترین موارد آن، کاربرد خمیرترش در این محصول استراتژیک می باشد. بنابراین هدف از انجام این تحقیق بررسی امکان استفاده از آرد گندم، چاودار و کینوا در تهیه خمیرترش طی زمان های مختلف تخمیر (۴، ۸ و ۱۲ ساعت) و ارزیابی تاثیر خمیرترش تولیدی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی نان تست در قالب طرح آماری کاملاً تصادفی با آرایش فاکتوریل بود ($P \leq 0.05$). نتایج نشان داد که کمترین میزان pH و بیشترین میزان رطوبت، اسیدیتته، اسیدهای آلی (اسید استیک و اسید لاکتیک)، حجم مخصوص، خلل و فرج و نرمی یافت در نمونه های نان تهیه شده از خمیرترش آرد چاودار که به مدت ۱۲ ساعت تخمیر شده بود، مشاهده گردید. با ارزیابی خصوصیات رنگی مغز نمونه های نان تست نیز ملاحظه گردید که میزان مولفه *L* و *a* به ترتیب در نان تهیه شده از خمیرترش گندم و کینوا بیشترین بود. این در حالی بود که با افزایش مدت زمان تخمیر میزان مولفه *L* و *a* در نان، به ترتیب افزایش و کاهش یافت. در نهایت با ارزیابی خصوصیات حسی، داوران چشایی عنوان کردند که دو نمونه نان تست حاوی خمیرترش تهیه شده از آرد گندم و آرد دانه چاودار با مدت زمان تخمیر ۱۲ ساعت از بیشترین میزان مقبولیت حسی برخوردار بود. از این رو به طور کلی می توان گفت که به منظور تولید نان های حجیم و نیمه حجیم می توان از خمیرترش آرد چاودار استفاده نمود که ضمن بهبود ارزش تغذیه ای، سبب ارتقاء خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی محصول نهایی نیز می گردد.

کلمات کلیدی:

گندم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002698>

