

عنوان مقاله:

ارزیابی زمان ماندگاری و خصوصیات حسی نان باگت غنی شده با خمیرترش آرد کامل جو و پوره کدو مسما

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 9، شماره 1 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

علیرضا صادقی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

بلال صادقی - ۲ گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

مریم ابراهیمی - دانش آموخته دکتری تخصصی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران

خلاصه مقاله:

این پژوهش با هدف ارزیابی زمان ماندگاری و خصوصیات حسی نان باگت غنی شده با پوره کدو مسما و خمیرترش آرد کامل جو به اجرا درآمد. بدین منظور، خمیرترش حاصل از آرد کامل جو، تخمیر شده در دمای ۲۸ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت توسط کشت آغازگر لاکتوباسیلوس پلاتناروم در سه سطح ۵، ۱۰ و ۱۵ درصد و همچنین پوره کدو مسمای پوست گیری و بخار پز شده در سه سطح ۱۵، ۳۰ و ۴۵ درصد نسبت به وزن خمیر نان باگت در قالب طرح پایه کاملاً تصادفی به روش فاکتوریل مورد استفاده قرار گرفت. برای ارزیابی زمان ماندگاری نان های تولیدی، سفتی بافت، حجم مخصوص و آلودگی میکروبی آنها در یک بازه زمانی چهار روزه، بررسی و با نمونه شاهد مقایسه گردید. علاوه بر این، رنگ پوسته و میزان پذیرش کلی نمونه های تولیدی بر اساس روش های مدون مورد ارزیابی قرار گرفت. بر اساس نتایج به دست آمده، سطوح مختلف خمیرترش آرد کامل جو و پوره کدو مسما، تاثیر معنی-داری ($P \leq 0.05$) بر زمان ماندگاری نان باگت در طی دوره نگهداری و همچنین میزان پذیرش نهایی نان های تازه خوری داشتند. بر این اساس، کمترین مقدار سفتی بافت در فواصل زمانی ۲ و ۹۶ ساعت پس از پخت به ترتیب در نمونه های فراوری شده با ۳۰ درصد پوره کدو مسما و ۵ درصد خمیرترش آرد جو (۳۸/۸ نیوتن) و همچنین ۳۰ درصد پوره کدو مسما و ۱۰ درصد خمیرترش آرد جو (۴۷/۱۱ نیوتن) مشاهده گردید. نمونه شاهد دارای بیشترین میزان روشنایی بود (۹۰/۵۰) و نان باگت حاوی ۱۰ درصد خمیرترش آرد جو و ۴۵ درصد پوره کدو مسما نیز بیشترین امتیاز پذیرش کلی (۸۷/۴) را به دست آورد.

کلمات کلیدی:

بافت سنجی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002937>

