

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر جایگزینی صمغ کتیرا بر بهبود خصوصیات خمیری شدن آردهای برنج، ذرت و سیب زمینی توسط دستگاه تحلیل گر سریع ویسکوزیته

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 8، شماره 2 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مریم امیری - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

حمید توکلی پور - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

محسن مختاریان - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

در این بررسی اثرات افزودن مقادیر متفاوت صمغ کتیرا در خصوصیات خمیری شدن آردهای برنج، ذرت و سیب زمینی بوسیله دستگاه تحلیل گر سریع ویسکوزیته مورد مطالعه قرار گرفت. ترکیبات شیمیایی نمونه های آرد در ابتدا مورد تجزیه قرار گرفت. صمغ کتیرا در مقادیر ۲/۰ و ۴/۰ گرم جایگزین آردها در مخلوط آرد و صمغ گردید و آردهای بدون صمغ به عنوان نمونه شاهد در نظر گرفته شد و پارامترهای خمیری شدن آنها تعیین گردید. آزمایشات نشان داد که درصد پروتئین و درصد خاکستر در آرد سیب زمینی نسبت به آردهای دیگر بیشتر است. در مورد چربی مقدار آن در آرد ذرت از بقیه بیشتر بوده و میزان کربوهیدرات در همه آردها مقادیر تقریباً مشابه داشت. نتایج تحلیل گر سریع ویسکوزیته آردهای شاهد (برنج، ذرت و سیب زمینی) نشان داد که در کلیه پارامترهای اندازه گیری شده شامل ویسکوزیته اوج، ویسکوزیته نگهداری، افت ویسکوزیته، ویسکوزیته نهایی و ویسکوزیته برگشت، مقادیر بدست آمده در مورد آرد برنج بیشتر از بقیه بوده و آرد سیب زمینی کمترین مقادیر را کسب نمود. همچنین بیشترین و کمترین خصوصیات خمیری شدن بعد از افزودن ۴/۰ گرم صمغ کتیرا، به ترتیب در آردهای برنج و سیب زمینی بدست آمد.

کلمات کلیدی:

رئولوژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2003093>

