

عنوان مقاله:

تولید نان لواش غنی شده با پودر کامل تخم کدو تنبل: بررسی ویژگیهای فیزیکوشیمیایی در طول نگهداری

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 21، شماره 152 (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

tina shababipour - Azad university, sanandej branch

محمدیار hosseini - ilam university

nader habibi - azad sanandej uni

خلاصه مقاله:

در این پژوهش به بررسی تولید نان لواش غنی شده با پودر تخم کدو تنبل و ویژگیهای فیزیکوشیمیایی آن پرداخته شد. متغیرهای مستقل شامل غلظتهای مختلف پودر کامل تخم کدو تنبل (۵/۲)

و ۱۰ گرم در هر کیلوگرم (آرد) و زمان نگهداری در طول یک هفته مطابق جدول آزمایشات و متغیرهای وابسته شامل pH، اسیدیته، خاکستر، جذب آب، شاخص زنی، شاخص گلوتن، گلوتن مرطوب (ایندکس)، پروتئین، چربی و قند بود. تمامی آزمایشات در سه تکرار (n=3) با نمونه گیری کاملا تصادفی انجام شد. آنالیز داده ها (۲)

با استفاده از نرم افزار Expert Design انجام گرفت. نتایج آزمایشات نشان داد که در این تحقیق تمامی پاسخها معنی دار بود (p<0.05). افزایش pH از ۲۶/۶ به ۲۹/۶ و کاهش اسیدیته آرد از ۶/۲ به ۶/۱ مشاهده شد. بعلاوه افزایش استفاده از عامل غنی کننده سبب تغییرات مقادیر جذب آب از ۱/۱۲۷ به ۸/۱۲۷ درصد، پروتئین از ۳۷۱/۱ به ۳۷۷/۱، خاکستر از ۰۳۱/۱ به ۰۴۱/۱، چربی از ۰۲۹/۱ به ۰۲۶/۱، قند از ۲۴/۰ به ۳۱/۰، شاخص زنی از ۲/۸۹ به ۸/۸۹، گلوتن مرطوب (ایندکس) از ۱/۲۹ به ۷/۳۲، شاخص گلوتن از ۸۱ به ۸۳ در آرد گردید (p<0.05). همچنین اثرات متقابل میزان پودر کامل تخم کدو تنبل و زمان نگهداری بر روی میزان پروتئین، چربی و قند نان، اختلاف معنی داری را نشان داد که سبب افزایش چربی و پروتئین و کاهش میزان قند شد. (۱)

کلمات کلیدی:

bread, wheat flour, enrichment, physicochemical, whole pumpkin seed powder, نان، آرد گندم، غنی سازی،

فیزیکوشیمیایی، پودر کامل تخم کدو تنبل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2028948>

