

عنوان مقاله:

بررسی افزایش پروتئین نخود و اسید آسکوربیک بر خصوصیات رئولوژی خمیر آرد گندم و مدل سازی آن

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سیدمحمد مشکانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، باشگاه پژوهشگران جوان، سبزوار، ایر

زهرا پورفلاح - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، باشگاه پژوهشگران جوان، سبزوار، ایر

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق بررسی تاثیر ایزوله پروتئین نخود در محدوده 3 تا 7 گرم و اسید آسکوربیک در محدوده 0/05 تا 0/15 درصد در فرمولاسیون آرد گندم بود. نتایج نشان داد افزایش غلظت پروتئین نخود و اسید آسکوربیک تاثیر معنی داری بر پارامترهای فارینوگرافی و بافت سنجی خمیر (کشش خمیر) داشت. ($p < 0.01$) نتایج بهینه سازی آزمون های رئولوژی خمیر نشان داد که برای 3 گرم ایزوله پروتئین نخود و 0/15 درصد اسید آسکوربیک؛ میزان جذب آب 57/7 درصد، مقاومت 6 دقیقه، عدد کیفی فارینوگرافی 91/3 و کشش خمیر 22/9 میلیمتر بود

کلمات کلیدی:

اسید آسکوربیک، آرد گندم، ایزوله پروتئین نخود، بافت سنجی، فارینوگراف

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205658>

