

## عنوان مقاله:

اثر افزودن فیبر تفاله چغندر قند بر ویژگیهای فیزیکی شیمیایی نان تست

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

الهام مهدیان - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، واحد قوچان، قوچان، ایران

سمیه احمدزاده درینسو - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، واحد قوچان، قوچان

سارا موحد - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، واحد ورامین، ورامین، ایرا

## خلاصه مقاله:

فیبر تفاله چغندر قند یک فرآورده ی فرعی کارخانجات تولید شکر است، که پس از استخراج شکر چغندر قند بدست می آید، و توجه زیادی را به عنوان یک افزودنی، به تولیدات به خود جلب کرده است. افزودن فیبر تفاله چغندر قند به آرد گندماز ویژگی های مثبت متعددی نظیر افزایش میزان ظرفیت نگهداری آب و در نتیجه حفظ تازگی نان ( تأخیر در بیاتی ) ، افزایش فیبر ، کاهش زمان عمل آوری خمیر، کاهش زمان پخت ، بهبود فرآیند تخمیر، افزایش ارزش غذایی نان برخوردار بوده و بنابراین ماده مذکور، افزودنی های مناسبی جهت بهبود کیفیت نان تست به شمار می آید. در این تحقیق فیبر تفاله چغندر قند در سه سطح 3 و 5 و 7 درصد (وزنی وزنی بر پایه آرد گندم نول) در تهیه نان تست تولیدی مورد استفاده قرار گرفت. نتایج نشان داد که با افزایش سطح فیبر تفاله چغندر قند درصد بازدهی خمیر نان افزایش و در صد بازدهی نان و بازدهی حجم نان های تست تولیدی کاهش می یابد و نتایج بررسی بیاتی نان های تست تولیدی نشان می دهد در 22 ساعت اول میزان بیاتی تا سطح 7 درصد نسبت به نمونه شاهد کاهش می یابد و طی 24 و 72 ساعت نمونه حاوی 3 درصد فیبر چغندر قند کمترین میزان بیاتی را نسبت به نان شاهد نشان می دهد. و در کل می توان گفت که استفاده از فیبر تفاله چغندر قند موجب کاهش میزان بیاتی نان های تست تولیدی، گشت.

## کلمات کلیدی:

نان تست، تفاله چغندر قند، خواص کیفی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205723>

