

## عنوان مقاله:

مروری بر اثر افزودن سبوس برنج بر خصوصیات رئولوژیکی محصولات نانوایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

فاطمه غریب بی بالان - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و ص

اسماعیل عطای صالحی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قو

رضا غیاثوند - استادیار دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، گروه تغذیه و بهداشت، اصفهان، ای

## خلاصه مقاله:

تولید نسبتا بالای سالانه برنج در کشور، سبب جمع آوری مقدار زیادی سبوس برنج می گردد. این واقعیت سبب شد تا تحقیقاتی بر روی موارد استفاده آن انجام شود. از راهکارهای مناسب جهت غنی سازی طبیعی و بهبود ویژگیهای رئولوژیکی محصولات نانوایی، استفاده از منابع فیبری مختلف نظیر سبوس برنج می باشد. سبوس برنج غنی از چربی، کربوهیدرات، پروتئین و مواد مغذی است و می تواند به عنوان یک مکمل غذایی مورد استفاده قرار گیرد. استفاده از سبوس برنج در محصولات نانوایی باعث افزایش درصد فیبر، پروتئین و ویتامین گروه ب محصولات تولیدی شده و مصرف آن کاهش ریسک ابتلا به سرطان دستگاه گوارش و بیماریهای قلبی و عروقی می گردد. وجود برخی از فاکتورهای ضد تغذیه ای و مشکلات مربوط به انبارمانی سبوس برنج، مانع از کاربرد گسترده آن در تولید فرآوردههای غذایی می گردد که می توان با حذف این ترکیبات، سبوس برنج را به یک منبع غذایی مناسب تبدیل نمود. در این مقاله اثرات افزودن سبوس برنج بر ویژگیهای رئولوژیکی نان، کیک روغنی و کلوچه مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان می دهد که با به کارگیری سبوس برنج مقدار جذب آب و زمان گسترش خمیر افزایش می یابد. خاصیت جذب آب سبوس برنج سبب حفظ رطوبت در محصولات نانوایی و خاصیت تشکیل کف آن سبب افزایش نگهداری هوا و در نهایت بهبود بازدهی خمیر می شود.

## کلمات کلیدی:

سبوس برنج، خصوصیات رئولوژیکی، محصولات نانوایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205734>

