

عنوان مقاله:

بررسی اثر آرد سنگینک (latirus sativus) بر خواص کمی و کیفی نان بربری مخلوط گندم-سنگینک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

رضا صفا - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ق

زهرا شیخ الاسلامی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

اسماعیل عطای صالحی - استاد یار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، ق

خلاصه مقاله:

جایگزینی بخشی از گندم در تولید نان و فراورده های غلات با سایر محصولات کشاورزی یکی از راهکارهای اصلی در تعدیل گندم مصرفی و کمک به اقتصاد ملی می باشد. بدین منظور هدف از انجام این پژوهش جایگزینی بخشی از آرد گندم با آرد سنگینک در چهار سطح 0 و 10 و 20 و 00 درصد و اثر صمغ گوار در سه سطح 0 و 25 و 50 درصد بر میزان رطوبت، حجم مخصوص، بافت و پذیرش کلی نان بربری نیمه حجیم در قالب یک طرح کاملا تصادفی بر پایه فاکتوریل بود. نتایج اثر مستقل آرد سنگینک به وضوح نشان داد که با افزایش آرد سنگینک میزان رطوبت و سفتی افزایش و میزان حجم مخصوص نمونه ها کاهش یافت. این در حالی بود که در ارزیابی حسی دو نمونه حاوی 00 و 00 درصد آرد سنگینک نسبت به نمونه شاهد بالاترین امتیاز را کسب نمودند. از سوی دیگر نتایج اثر مستقل صمغ گوار بیانگر افزایش میزان رطوبت، حجم مخصوص و پذیرش کلی و کاهش میزان سفتی بود. علاوه بر این نتایج اثر متقابل جایگزینی بخشی از آرد گندم با آرد سنگینک و اثر صمغ گوار نشان داد که بیشترین میزان رطوبت مربوط به نمونه حاوی 00 درصد آرد سنگینک و 0/50 درصد گوار، بیشترین حجم مخصوص و امتیاز پذیرش کلی مربوط به نمونه حاوی 00 درصد آرد سنگینک و 0/50 درصد گوار و کمترین میزان سفتی بافت مربوط به نمونه حاوی 00 درصد آرد سنگینک و 0/50 درصد گوار بود.

کلمات کلیدی:

نان بربری نیمه حجیم، آرد سنگینک، صمغ گوار، بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205758>

