

عنوان مقاله:

تولید و نگهداری نوشیدنی تخمیری بوزا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

حلیمه داملادانش نیا - دانشجوی کارشناسی ارشد

مصطفی کرمی - استادیار دانشگاه آزاد کرمانشاه

فریبرز ناهیدی - استادیار دانشگاه آزاد دامغان

خلاصه مقاله:

در این تحقیق نوشیدنی تخمیری بر پایه غلات بوزا با هدف تولید و معرفی آن با استفاده از دوغله گندم و ذرت بصورت چهار نمونه ی بلغور گندم خالص ارد ذرت خالص نسبت 1:1 ارد ذرت و بلغور گندم و نسبت 1:1 ارد ذرت و بلغور گندم به همراه 5 درصد نشاسته ی ازپیش ژلاتینه شده ی ذرت مومی تهیه شد و از لحاظ ویژگی های فیزیکی و حسی مورد آزمایش و بررسی و مقایسه قرار گرفت هدف از افزودن نشاسته ی ذرت مومی ازپیش ژلاتینه شده افزایش پایه قندی قابل تخمیر در بوزا و بررسی اثرات آن روی ویژگیهای محصول بود بر اساس آنالیز های اماری انجام شده خصوصیات فیزیکی و حسی در چهار نمونه دارای تفاوت معنی دار در سطح احتمال 0.05 بودند همچنین افزودن 5 درصد نشاسته ی ذرت مومی ازپیش ژلاتینه شده دارای تاثیر معنی داری روی ویژگیهای فیزیکی و حسی محصول داشته است با وجود اینکه انتظار می رفت نمونه ی 4 با دارا بودن نشاسته ی ذرت مومی ازپیش ژلاتینه شده بالاترین مقدار گرانیروی را در بین چهار نمونه بوزا داشته باشد برخلاف انتظار ما نمونه 1 دارای بالاترین مقدار گرانیروی بود با این وجود افزودن نشاسته تاثیر معنی داری روی گرانیروی نمونه 4 در مقایسه با نمونه 3 داشت که از نسبت مساوی گندم و ذرت ولی بدون افزایش نشاسته تولید شده بود.

کلمات کلیدی:

بوزا، غلات، تخمیر، ژلاتینه شدن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205761>

