

عنوان مقاله:

اثر آنزیم های گلوکز اکسیداز و لیپاز بروی ژگیهای رئولوژیکی خمیر آرد گندم های ضعیف

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فریبا رئیسی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین

سید مهدی سیدین اردبیلی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

اورنگ عیوض زاده

خلاصه مقاله:

آرد گندم حاوی آنزیمهای مختلف از قبیل الفا و بتا آمیلاز پروتئاز لیپاز فسفاتاز اکسیداز و اندوگزیلاناها میب اشد ترکیبات آنزیمی میتواند جایگزین مناسبی برای افزودنهای شیمیایی باشد گلوکز اکسیداز و لیپاز از جمله آنزیم های است که به منظور نگهداری بهتر گاز و اصلاح ویژگیهای رئولوژیکی خمیر اردهای ضعیف و ماندگاری نان به کار میرود در این پژوهش اثر آنزیم های گلوکز اکسیداز و لیپاز در سطوح مختلف بر خواص رئولوژیکی آرد گندم ضعیف به تنهایی و بصورت ترکیبی مورد بررسی قرار گرفت پارامترهای فارینوگرافی شامل میزان جذب آب زمان عمل آوری مقاومت و درجه کیفیت خمیر و پارامترهای اکستنسوگرافی شامل مقاومت به کشش قابلیت کشش پذیری نسبت مقاومت کشش به قابلیت کشش و انرژی خمیر مورد بررسی قرار گرفتند بهترین نتیجه در تیمار حاوی سطوح 115-100g از گلوکز اکسیداز و 1-100g لیپاز به دست آمد $P < 0/05$

کلمات کلیدی:

آنزیم گلوکز اکسیداز، آنزیم لیپاز، ویژگیهای رئولوژیکی خمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205784>

