

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر خمیر ترش بر ویژگی و کیفیت نان

محل انتشار:

دومین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

محمدجواد اکبریان میمند - دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی

مرتضی خمیری - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا صادقی ماهونک - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلمی - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

خمیرترش یک سیستم بیولوژیکی بسیار پیچیده است و اساس تشکیل آن همزیستی بین فلور میکروبی اردو کشت تجاری لاکتوباسیل می باشد که به عنوان آغازگراختصاصی در فرایند تخمیر نان مورد استفاده قرار میگیرند باکتریهای خمیرترش تقریباً بدون استثنا از نوع باکتریهای اسیدلاکتیکی می باشند مخمرهای موجود در خمیرترش بیشتر مربوط به گونه های مختلف *Saccharomyces* و همچنین *Torulopsis* ، *Torula* ، *Mycotorula* ، *Mycoderma* *Hansenula* می باشد استفاده از خمیرترش باعث افزایش PH شده که PH بر روی ساختمان خمیرانزیم های غلات و میکروارگانیزم ها تاثیر دارد تغییر در اجزای پروتئین غلات طی تخمیر بوسیه خمیرترش باعث طعم مطلوب در نان و بهبود خواص حسی بهبود اروما و طعم افزایش زمان ماندگاری و ارزش تغذیه ای و نیز ایجاد خواص سلامتی بخش تولیدی میشود اگر چنانچه EPS تولید شده توسط خمیرترش باعث کاهش بیاتی نان میشود و همچنین استفاده از خمیرترش باعث تبدیل ترکیبات سمی و کاهش خواص ضد میکروبی در نان میشود.

کلمات کلیدی:

خمیرترش، مخمر، باکتری اسیدلاکتیک، بیاتی، همزیستی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/220628>

