

## عنوان مقاله:

مروری بر خواص کاربردی مایه ترش لاکتیکی در انواع نان

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسنده:

محمدعلی نجفی - دانشگاه زابل، دانشکده کشاورزی، استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

در دهه اخیر از مایه ترش لاکتیکی (Sourdough) به فراوانی در صنایع نانوائی استفاده شده است. مایه ترش لاکتیکی در واقع مخلوطی از آرد و آب است که به طور خودبخود و یا با افزودن باکتری های اسیدلاکتیک تخمیر شده است. فرآیند تخمیر مایه ترش لاکتیکی به عوامل متعددی نظیر ترکیب میکروبی آغازگر، شرایط محیطی، درجه استخراج و کیفیت آرد بستگی دارد. این عوامل اثرات متقابلی بر یکدیگر می گذارند که بر پیچیدگی سیستم افزوده و در حین تخمیر بر تولید اسید، ترکیبات فرار، تجزیه ترکیبات نیتروژنی و کربنی اثر می گذارند. مایه ترش لاکتیکی با افزایش اسیدیفیکاسیون خمیر بر روی ساختمان نشاسته تأثیر گذارده و می تواند در درمان بیماری دیابت نوع دو مؤثر باشد. از سویی دیگر میزان حلالیت پروتئینها و امکان واکنشهای پروتئولیز افزایش می یابد که با کاهش مصرف انرژی و زمان اختلاط خمیر، بهبود نرمی بافت و در برخی موارد بهبود طعم و حجم نان همراه است. برخی از گونه های باکتریهای اسید لاکتیک توانایی تولید آگزوپلی ساکاریدها را دارند که در تأخیر بیانی نان تأثیر گذار هستند. یکی دیگر از فوائد باکتریهای اسیدلاکتیک افزایش مقدار تجزیه اسید فیتیک خمیر است. این ماده یکی از مهمترین ترکیبات ضد تغذیه ای آرد است که با جذب املاح دو ظرفیتی مانند مس، کلسیم و روی نقش مهمی در ممانعت از جذب این ترکیبات از رژیم غذایی دارد. چنین ویژگی امکان تهیه نانهایی با سبوس بالا را فراهم می سازد، چرا که این نان ها باعث افزایش فیبر غذایی شده و در جلوگیری از چاقی، کاهش سطح کلسترول خون، جلوگیری از بروز بیماریهای عروقی و سرطان روده نقش مؤثری دارند. نانهایی که به کمک باکتریهای اسید لاکتیک تولید شده اند. در مقابل فسادهای کپک زدگی و روپینس مقاومت بیشتری از خود نشان داده اند. باکتری های اسید لاکتیک توانایی تولید اسیدهای آمینه و ویتامین های گروه B را دارند و از این لحاظ باعث افزایش ارزش غذایی مواد غذایی تخمیری می گردند. تحقیقات نشان داده لاکتوباسیلوس ها در مقایسه با تخمیر مخمیری قادر به تجزیه پروتئین های مولد آلرژی در خمیرهای حاصله از آرد گندم و چاودار هستند.

## کلمات کلیدی:

باکتریهای اسید لاکتیک، خمیر، مایه ترش لاکتیکی، نان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234459>

