

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات کیفی ماکارونی حاصل از لاین های امیدبخش گندم دوروم

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

شیرین قلیچی پور - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم وص نایع غذایی، سبزوار، ایران

توحید نجفی میرک - موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، کرج

امیرحسین الهامی راد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم وصنایع غذایی، سبزوار، ایران

علی مقدم - موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، کرج

خلاصه مقاله:

با توجه به نیاز روزافزون صنایع ماکارونی سازی کشور به تأمین ماده اولیه مرغوب و با هدف ارتقاء کیفیت محصولات خمیری، 18 لاین امیدبخش گندم دوروم مربوط به منطقه معتدل کشور در کرج به همراه دو رقم شاهد شامل یک رقم گندم دوروم (دنا) و یک رقم گندم نان (پارسی) انتخاب شد و پس از تهیه سمولینا و ماکارونی در سطح آزمایشی، خصوصیات کیفی آنها شامل بازدهی سمولینا، تحمل فشار پولک، آزمونهای پخت و آزمون حسی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که این پزونوتیپ ها از نظر تمام صفات به جز افت پخت، اختلاف معنی داری با همدیگر و با شاهد های گندم دوروم و نان دارند و مقایسه میانگین ها حاکی از برتری کیفیت ماکارونی حاصل از گندم های دوروم نسبت به شاهد نان بود. همچنین در بین ژنوتیپ های مورد بررسی، لاین شماره 12 بالاترین امتیاز کیفی را جهت تهیه ماکارونی دارد و می توان آنرا به عنوان لاین برتر معرفی کرد.

کلمات کلیدی:

ماکارونی، کیفیت، گندم دوروم، لاین های امیدبخش

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234552>

