

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر افزودن آرد جو بر خصوصیات رئولوژیکی خمیر و کیفیت نهایی پاستا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهسا محرابی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی

حسین جلالی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، هیئت علمی بخش مهندسی علوم و صنایع غذایی

مریم جوکار - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، هیئت علمی بخش مهندسی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

دریافت برخی مواد غذایی ارتباط مستقیم با کاهش برخی از بیماری ها دارد. افزودن مواد مغذی به سایر مواد غذایی معمولی در صنعت غذاویکرد جدیدی است که تحت عنوان غذاهای فراسودمند نامگذاری شد هاند. هدف از تحقیق افزودن آرد جو بر کیفیت پاستا می باشد. آرد جو در سطوح 0، 10، 20 و 30 درصد وزنی/وزنی به آرد سمولینا اضافه گردید. نتایج فارینوگراف و اکستنسوگراف نشان داد، افزایش میزان آرد جو، باعث افزایش جذب آب و درجه نرم شدن خمیر و کاهش زمان گسترش خمیر، پایداری خمیر و عدد فارینوگراف نسبت به خمیر شاهد شد. همچنین افزایش میزان آرد جو، باعث کاهش انرژی و کش شپذیری و افزایش مقاومت به کشش و نسبت مقاومت به کشش خمیر نسبت به خمیر شاهد شد. وزن بعد از پخت و کاهش لعاب برای پاستای تولیدی با سطح 20% آرد جو به ترتیب برابر با 55/64 و 6/25 بود. نتایج ارزیابی حسی تولید پاستا تا سطح 20% آرد جو را مورد تایید قرار داد.

کلمات کلیدی:

پاستا، آرد جو، فارینوگراف، اکستنسوگراف، رئولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234598>

