

## عنوان مقاله:

تاثیر افزودن آرد هسته خرما بر خصوصیات خمیر و نان حجیم

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

حسن کریمی - دانشجوی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

میرخلیل پیروزی فرد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

حسین حسینی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

ایران یکی از بزرگترین تولیدکنندگان خرما در جهان است. هسته های میوه خرما به دلیل ارزش غذایی بالا و منبع غنی فیبر غذایی به عنوان یک غنی کننده بالا می تواند در تولید محصولات نانوبی مورد مصرف قرار گیرد. هدف از این پژوهش، ارزیابی افزودن آرد هسته خرما در سه سطح 15، 10، 5 درصد وزنی به آرد گندم در تولید نان حجیم و بررسی خصوصیات رئولوژیکی خمیر و خصوصیات فیزیکوشیمیایی نان حجیم با استفاده از طرح کاملاً تصادفی می باشد. مهمترین روش های مورد استفاده جهت انجام پژوهش، آزمون های فارینوگراف، بافت، مقایسه رنگ با استفاده از دستگاه فتوشاپ، آزمونهای حسی و شیمیایی بود. نتایج تحقیق نشان می دهد با افزایش آرد هسته خرما به آرد گندم، میزان جذب آب، زمان پایداری خمیر و عدد کیفی فارینوگراف افزایش و زمان رسیدن و درجه سست شدن خمیر کاهش یافت. با افزایش آرد هسته خرما میزان سفتی نان افزایش یافت. همچنین میزان فاکتور L (روشنی رنگ) و فاکتور b (حدفاصل آبی بودن تا سبزی) کاهش و فاکتور a (حد فاصل قرمزی تا زرد) افزایش یافت. در آزمون حسی، با افزایش در صد آرد هسته خرما، پانلیست ها کاهش امتیاز عطر و طعم، سفتی و نرمی، ظاهر عمومی و تخلخل نان را گزارش نمودند. با توجه به نتایج بدست آمده به منظور تولید نان با کیفیت بالا و مطلوب استفاده بیش از 5 درصد آرد هسته خرما به جایگزینی آرد گندم در تولید نان حجیم توصیه نمی شود.

## کلمات کلیدی:

خرما، آرد هسته خرما، فارینوگراف، خمیر نان، نان حجیم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234669>

