

عنوان مقاله:

تأثیر نسبت اختلاط آرد و دمای آب بر ویژگی های فیزیکی و شیمیایی سمنو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فرناز سادات سیادتی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

حامد فاطمیان - عضو هیئت علمی و استادیار موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، کرج

عادل میرمجیدی - عضو هیئت علمی و استادیار موسسه تحقیقات فنی مهندسی کشاورزی، کرج

خلاصه مقاله:

عصاره تغلیظ شده ی مالت گندم یا سمنو یکی از محصولات سنتی ایران بوده و جایگاه ویژه ای در غذاهای سنتی آن دارد. از آن جایی که برای تهیه ی سمنو از آب، عصاره ی جوانه ی تازه ی گندم و آرد کامل گندم استفاده میشود، لذا دمای آب مورد استفاده برای استخراج عصاره و نسبت آرد به گندم اولیه از جمله عوامل موثر بر ویژگی های کیفی و کمی محصول نهایی می باشند. به همین دلیل در این پژوهش، تأثیر نسبت های اختلاط آرد کامل گندم به گندم اولیه (1:2 و 1:2/5) و دمای آب مورد استفاده برای استخراج عصاره (20 و 40 درجه ی سانتیگراد) بر برخی ویژگی های فیزیکی و شیمیایی نظیر میزان پروتئین، رطوبت، بریکس، pH و خاکستر مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که نسبت اختلاط آرد با عصاره و دمای آب مورد استفاده به تنهایی و برخی به طور همزمان تأثیر معنی داری ($p < 0.05$) بر برخی ویژگی های اندازه گیری شده نظیر میزان پروتئین، رطوبت، بریکس، pH و خاکستر داشتند و در نهایت نسبت اختلاط آرد در سطح 1:2 و دمای آب 20 درجه از لحاظ تمامی ویژگی های اندازه گیری شده به عنوان تیمارهای برتر انتخاب شد.

کلمات کلیدی:

سمنو، مالت گندم، خواص فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235239>

