

## عنوان مقاله:

تاثیر افزودن آرد جوانه گندم بدون چربی بر حجم نان قالبی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

ساناز معیری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهران اعلمی - عضو هیئت علمی و استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

علیرضا صادقی ماهونک

مهدی کاشانی نژاد - عضو هیئت علمی و دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

جوانه گندم دارای فواید بسیاری برای انسان می باشد. با این وجود به طور مستقیم توسط انسان مصرف نمی شود و اغلب طی فرایند آسیاب گندم به شکل ضایعات هدر می رود. به این ترتیب با استفاده از پروتئین جوانه گندم، میتوان با هزینه کم، جایگزین مناسبی برای پروتئینهای حیوانی انتخاب نمود و از آن جهت تولید غذاهای فراسودمند استفاده کرد. چربی موجود در جوانه گندم سبب فساد سریعتر محصول می شود، از اینرو چربی گیرجوانه با استفاده از حلالهای مناسب انجام شد و از آرد بدون چربی آن در فرمولاسیون نان استفاده شد. درصدهای مورد استفاده از آرد جوانه گندم بدون چربی در نان 5، 10، 15 و 20 بود. حجم نان ها با استفاده از جابجایی دانه کلزا اندازه گیری شد. نتایج نشان دهنده کاهش حجم نان در طی افزایش درصد آرد جوانه گندم بدون چربی بود.

## کلمات کلیدی:

آرد جوانه گندم بدون چربی، نان، حجم نان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235367>

