

## عنوان مقاله:

مروری بر مقایسه خصوصیات فیزیکی شیمیایی نشاسته غلات

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

مهسا مجذوبی - عضو هیئت علمی بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

هادی هاشمی گهرویی - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

نشاسته معمولا به عنوان مهمترین منبع تولید و ذخیره انرژی برای دانه های غلات به حساب می آید. از ویژگیهای مهم نشاسته طبیعی، و شکلتعدیل و تغییر یافته آن تاثیر بر خواص فیزیکی مواد غذایی می باشد. از جمله مهمترین خواص کاربردی نشاسته می توان به ژلاتینه شدن، خمیری شدن، ژله ای شدن و بیات شدن نشاسته اشاره نمود. عموما نشاسته ها از ذرت، برنج و گندم تولید میشوند. که به بررسی آنها خواهیم پرداخت و همچنین غلاتی همچون جودوسر، جو، چاودار و ارزن نیز دارای میزان فراوانی نشاسته هستند. بحث و نتیجه گیری: انواع نشاسته های غلات و تفاوتهایی که بین نشاسته های آنها وجود دارد کاربردهای آنها در صنعت متفاوت میکند. و هنگام استفاده از نشاسته با داشتن اطلاعاتی در مورد نوع نشاسته و ویژگیهای آن میتوان به بهترین شکل از این نشاسته استفاده کرد. عموما برنج و جو دوسر به دلیل داشتن گرانولهای مرکب و توانایی جذب اب بالا حلالیت بیشتری داشته و در مواردی که بخواهیم میزان جذب اب بیشتری برای افزایش راندمان داشته باشیم این ویژگی نشاسته های مرکب به ما کمک خواهد کرد. همچنین ویسکوزیته محدود کننده برای امیلوپکتین نشاسته گندم به دلیل درجه پلیمریزه شدن پایین و طول شاخه های کوتاهاتر از بین غلاتی که معمولا برای تولید نشاسته استفاده میشوند مانند برنج هندی، برنج ژاپنی، ذرت، سیب زمینی کمتر است(5). معمولا ذرت مومی در غذاهای کنسروی به دلیل نیاز به ویسکوزیته بالا مصرف بیشتری دارد(2). نشاسته برنج مومی به دلیل ایجاد احساس دهانی خوب و حالت خامه ای قابلیت استفاده در بستنی را دارد.

## کلمات کلیدی:

نشاسته، ژلاتینه شدن، خمیری شدن، بیاتی، گرانول، غلات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235378>

