

**عنوان مقاله:**  
آردهای کامپوزیت

**محل انتشار:**

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

**نویسندگان:**

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

مهدی عزیزی نیا - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

**خلاصه مقاله:**

هدف: این مقاله برخی از انواع آردهای کامپوزیت در تهیه محصولات نانوائی را معرفی می نماید و راهکارهایی برای بهبود کیفیت محصولات حاصل از این نوع آردها را ارائه می دهد. نتایج و بحث: به منظور افزایش ارزش غذایی، صرفه جویی در مصرف آرد گندم، تولید غذاهای مناسب برای برخی رژیم های غذایی خاص و بیماری ها و تنوع بخشیدن به محصولات نانوائی از آردهای دیگر از جمله آرد سیب زمینی، سویا، برنج و شبه غلات در ترکیب با آرد گندم یا بدون ترکیب با آن با عنوان آردهای کامپوزیت در تهیه نان و سایر محصولات نانوائی استفاده می گردد. برای استفاده از این نوع آرد لازم است مقدار اولیه هر نوع از آردها به گونه ای تعیین گردد که بر ویژگی های کیفی و حسی- چشایی محصول نهایی تأثیر نامطلوبی نداشته باشد. مثلاً در مورد آرد کامپوزیت مناسب برای تولید نان بهتر ترکیب استفاده از 70% آرد گندم، 25% آرد اکساوا یا ذرت و همچنین 5% آرد سویا شناخته شد. همچنین می توان از آرد کامپوزیت بدون آرد گندم شامل 80% آرد اساوا و 20% آرد سویا در تهیه محصولات بدون گلوتن مناسب برای بیماران سیلیاکی استفاده نمود. اگر چه با کاهش درصد آرد گندم در آرد کامپوزیت محصولات حاصل گاهی از لحاظ ویژگی های حسی با مشکلاتی روبرو می شود. مشاهده شده است که استفاده از آرد کامپوزیت باعث کاهش وزن، حجم مخصوص، رنگ و ویژگی های بافتی می شود.

**کلمات کلیدی:**

آرد کامپوزیت، ویژگی های حسی- چشایی، درجه جایگزینی

**لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:**

<https://civilica.com/doc/235510>

