

## عنوان مقاله:

مطالعه برخی خواص آسیابانی ارقام مختلف گندم

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

مهديه ابوالحسنی زراعتکار - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مکانیک ماشین آلات کشاورزی دانشگاه شیراز

مهدی کسرابی - استادیار گروه مهندسی مکانیک ماشین آلات کشاورزی دانشگاه شیراز

مهسا مجذوبی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

سعید شفیعی دستگردی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه مهندسی مکانیک ماشین آلات کشاورزی دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

کیفیت آرد و پخت نان در یک رقم گندم، صفتی پیچیده و تحت تاثیر عوامل متعدد محیطی و ژنتیکی است. تعادل بین ترکیبات مختلف مانند نشاسته، پروتئین، چربی ها، آب و تداخل بین این ترکیبات تعیین کننده کیفیت یک رقم هستند. به همین دلیل در این پژوهش، برخی ترکیبات شیمیایی گندم که در کیفیت و خصوصیت آسیابانی گندم تأثیر دارد، تعیین شد. لذا در این پژوهش تعدادی از ارقام خالص گندم که در تهیه نان بیشترین کاربرد را دارند انتخاب شدند. به منظور تعیین خصوصیات آسیابانی ارقام گندم، برخی ترکیبات شیمیایی دانه های گندم مورد بررسی قرار گرفت که این ترکیبات شامل فیبر کل، چربی، خاکستر کل و پروتئین بودند. به منظور اندازه گیری فیبر کل نمونه های گندم از استاندارد ملی ایران به شماره 520 استفاده شد. برای تعیین مقدار چربی دانه گندم از روش استاندارد ملی ایران به شماره 37 و برای تعیین خاکستر کل از روش استاندارد ملی ایران به شماره 103 استفاده شد. پروتئین نمونه های گندم از روش کلدال مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2863 اندازه گیری شد. آزمایش ها به صورت طرح کاملاً تصادفی در سه تکرار انجام گردید. نتایج با استفاده از نرم افزار SPSS 16 مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند. از آزمون F برای تعیین سطح معنی داری تیمارهای مختلف استفاده شد. نتایج این پژوهش نشان داد که رقم، اثر نیک نژاد دارای بیشترین مقدار خاکستر و رقم الموت دارای بیشترین مقدار فیبر بود، همچنین رقم شیراز در مقایسه با سایر ارقام، بیشترین درصد چربی را دارا بود. بنی ارقام آذر 2، فلات، شیراز و بهار نیز از لحاظ درصد پروتئین تفاوت زیادی مشاهده نشد و این ارقام بعد از رقم کراس عدل به ترتیب بیشترین درصد پروتئین را داشتند. با توجه به تحقیقات انجام شده باید گندمی را به منظور تهیه نان استفاده کرد که هم از نظر میزان پروتئین و هم از نظر خاکستر در حد مطلوبی باشد. بنابراین طی این پژوهش، ارقام کراس عدل، بهار، نیک نژاد و آذر 2 که دارای پروتئین و خاکستر مطلوبی بودند به منظور تهیه نان پیشنهاد می گردند.

## کلمات کلیدی:

پروتئین، چربی، خاکستر کل، خواص آسیابانی، فیبر، گندم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235576>



