

## عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات کیفی و رئولوژیکی خمیر حاصل از لاین های امید بخش گند دوروم

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

شیرین قلیچی پور - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

توحید نجفی میرک - موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، کرج

امیرحسین الهامی راد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

علی مقدم - موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، کرج

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش به تعیین خصوصیات کیفی و رئولوژیکی خمیر حاصل از 18 لاین امید بخش گندم دوروم مربوط به منطقه معتدل کشور در کرج به همراه دو رقم شاهد شامل یک رقم گندم دوروم (دنا) و یک رقم گندم نان (پارسی) پرداخته شد تا ضمن بررسی خصوصیات حجم رسوب، گلوتن مرطوب، اندیس گلوتن، عدد فالینگ و فارینوگرافی بر روی نمونه ها، رقم یا ارقام مناسب تر شناسایی و انتخاب گردد. بررسی نتایج نشان داد که خمیر حاصل از این ژنوتیپ ها، از نظر تمام خصوصیات کیفی و رئولوژیکی، اختلاف معنی داری در سطح 1% با همدیگر و با شاهد های گندم دوروم و نان دارند و مقایسه میانگین ها حاوی از برتری کیفیت خمیر حاصل از گندم های دوروم نسبت به شاهد نان بود. همچنین در بین ژنوتیپ های گندم دوروم مورد بررسی در این پژوهش، لاین شماره 18 بالاترین امتیاز را از لحاظ کیفی خمیر دارد و می تواند به عنوان لاین برتر معرفی گردد.

## کلمات کلیدی:

لاین های امید بخش، گندم دوروم، رئولوژی، خمیر، کیفیت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235688>

