

عنوان مقاله:

تاثیر امواج فراصوت بر خواص کیفی نان

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

آزاده شاهسون تبریزی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی، باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

اسماعیل عطای صالحی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

زهرا شیخ السلامی - عضو هیات علمی بخش فنی مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

نان در کشور ما اولین رتبه در سبد مصرفی خانواده ها از نظر ارزش تغذیه ای دارا می باشد . متأسفانه علی رغم این اوصاف نان تولیدی در کشور از کیفیت پائینی برخوردار است و این نعمت هر ساله به مقدار فراوانی به دلیل پائین بودن کیفیت به صورتضایعات در آمده و ضرر و زیان بسیاری را از ابعاد مختلف سیاسی ، اقتصادی و بهداشتی به کشور وارد می کند. یکی از مشکلات عمده نان افزودنی های آن به خصوص افزودنی های شیمیایی که به عنوان رنگبر مانند بنزوئیل پر اکسید است. در بررسی های زیادی گزارش شده است که امواج فراصوت کاربردهای زیادی در صنایع غذایی به ویژه صنایع نانوائی دارد.هدف از این پژوهش بررسی تاثیر امواج فراصوت بر خصوصیات کیفی نان است که مشخص شده که استفاده از امواج فراصوت رنگ ، بافت و خواص حسی نان را به طور چشم گیری بهبود می بخشد.

کلمات کلیدی:

نان، امواج فراصوت، خواص کیفی نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/243356>

