

عنوان مقاله:

عنوان تاثیر نشاسته ذرت مومی بر روی خواص رئولوژیکی خمیر

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فهیمه پورحیدر شیرازی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزادشهرکرد

جواد کرامت - دکترای علوم و صنایع غذایی، استاد دانشگاه صنعتی اصفهان

محمد حجت الاسلامی - دکترای علوم و صنایع غذایی استاد دانشگاه آزادشهرکرد

خلاصه مقاله:

هدف از پژوهش: در سال های اخیر استفاده از نشاسته ذرت WCS در بخشهای مختلف صنعت غذا به دلیل خواص و عملکرد مومی مطلوب روند رو به گسترشی داشته است. از این جهت این پژوهش به منظور ارزیابی تاثیر نشاسته ذرت مومی بر ویژگی های خمیر و کیفیت نان تافتون انجام شد. روش کار: ابتدا خصوصیات فیزیکی و شیمیایی آرد شامل خاکستر، اندازه ذرات، اسیدیت، مقدار پروتئین، گلوتن مرطوب، pH اندازه گیری شد. نشاسته ذرت مومی در سطوح 3، 5، 7 و 10 درصد (وزنی/وزنی) به آرد گندم اضافه شد. رفتارهای رئولوژیکی خمیر با استفاده از دستگاه فارینوگراف بررسی شد. همچنین محتوای رطوبت و تست TPA و برش و نفوذ و بررسی ویژگی های حسی در روزهای 1، 2، 3 و 4 نگهداری انجام شدند. ویژگی های رنگ بعد از 24 ساعت نگهداری ارزیابی شد. یافته ها: با افزایش نشاسته ذرت مومی زمان گسترش خمیر کاهش می یابد. به طور کلی در آردهای حاوی نشاسته ذرت مومی پایداری ویسکوزیته تا تیمار 7% افزایش می یابد. در خمیرهای حاوی نشاسته ذرت مومی زمان سست شدن خمیر افزایش و میزان FQN کاهش می یابد. در طول دوره نگهداری (4 روز) نان حاوی نشاسته ذرت مومی نرمتر و مرطوبتر باقی می ماند. نتایج ارزیابی حسی قابلیت پذیرش را برای نان حاوی نشاسته ذرت مومی نشان می دهند. به طور کلی می توان گفت افزودن نشاسته ذرت مومی به آرد گندم باعث افزایش پایداری خمیر، افزایش کیفیت و زم ان ماندگاری نان می شود و می تواند نقش مهمی در بهبود پذیرش حسی نان تافتون ایجاد نماید.

کلمات کلیدی:

بیاتی، ویژگی های رئولوژیک، نان تافتون، نشاسته ذرت مومی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267290>

