

## عنوان مقاله:

تاثیر انواع افزودنی ها بر کیفیت و ساختار خمیر نان منجمد

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

مریم وظیفه خواه - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

سیده هادی پیغمبر دوست - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

الناز ارزنی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

بهناز دهری - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

این بررسی بر روی اثرات ذخیره سازی منجمد بر ساختار و عملکرد پخت خمیر یخ زده تمرکز می کند و یک نمای کلی از فعالیت بهبود دهنده های خمیر، از جمله امولسیفایر، هیدروکلوئیدها و بهبود دهنده های دیگر مورد استفاده خمیر منجمد را فراهم می کند. کیفیت کلی نان پخته شده از خمیر منجمد بدتر می شود چون ذخیره خمیر در دماهای زیر صفر باعث افزایش خمیرهای متعددی می شود که بحث شده است. امولسیفایرهای چربی دوست مثل استرهای دی استیل تارتاریک اسید از مونو و دی گلیسیریدها و استرهای ساکارز به عنوان عوامل ضد بیاتی به کار می روند. اصلاح کننده های خمیر، عوامل ناچیز شورتنینگ و همچنین بهبود دهنده های تولید نان با پروتئین بالا نیز در خمیر منجمد استفاده شده است. هیدروکلوئیدها در حال به دست آوردن اهمیت در صنعت نانوائی به عنوان بهبود دهنده ها هستند که ناشی از تغییرات آنها برای ایجاد تغییرات ساختاری در اجزای اصلی سیستم های آرد گندم در طول مراحل پخت نان و ذخیره نان است. دیگر بهبود دهنده های خمیر مثل اسید آسکوربیک، عسل و عساره چای سبز در زمینه خمیر منجمد بررسی شده است

## کلمات کلیدی:

خمیر نان منجمد، افزودنی های نانوائی، کیفیت نان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267299>

