

عنوان مقاله:

تأثیر اندازه ذرات بر کیفیت خمیر

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

آرمین امیرسلیمانی - دانشجویان مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی موسسه آموزش عالی تجن، قائمشهر، مازندران، ایران

ساناز محمودی مقدم - دانشجویان مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی موسسه آموزش عالی تجن، قائمشهر، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

آرد گندم انواع مختلفی دارد که هر کدام از این آردها کاربردهای خاصی دارند. عوامل متعددی در کیفیت خمیرتولیدی از آرد دخیل هستند که می توان به عواملی چون رطوبت، سبوس، اندازه ذرات و ... اشاره کرد. جذب آب یک خمیر نیز به عوامل متعددی وابسته بوده که در این بین، اندازه ذرات آرد در میزان و سرعت جذب آب موثر بوده و آردهایی که نرم تر هستند، جذب آب کمتری داشته و خمیر نرم تری دارند. هم چنین اندازه گیری ذرات آرد جهت کنترل محصول ضروری است و باید اصول مربوط به آن با توجه به استانداردهای موجود رعایت گردد.

کلمات کلیدی:

اندازه ذرات، خمیر، آرد، گندم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303426>

