

## عنوان مقاله:

تاثیر آرد سویا بر خواص حسی، تخلخل و رنگ نان به روش پردازش تصاویر

## محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسنده:

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

## خلاصه مقاله:

نان، غذای اصلی و پایه مردم بسیاری از کشورهای جهان را تشکیل می دهد و روزانه قسمت اعظم انرژی، پروتئین و ویتامین های گروه B مورد نیاز آنها را تامین می نماید. برای تهیه نان، بیشتر از آرد گندم استفاده می شود که بهترین ماده غذایی روزانه مردم کشورها را تشکیل می دهد اما یکی از مشکلات عمده نان پایین بودن کیفیت نان است. از طرفی سویا به دلیل دارا بودن پروتئین، ایزوفلاوون، و فیبر خوراکی از جمله غذاهای سلامتی را به شمار می رود. بنابراین نان می تواند بهترین وسیله برای وارد کردن پروتئین سویا در غذای روزانه انسان باشد. افزودن فراورده های سویا به غذاهای اصلی و مورد مصرف عموم از قبیل محصولات نانوائی می تواند راه عملی و مناسبی برای افزایش دریافت روزانه سویا در رژیم غذایی مردم باشد. غنی سازی آرد گندم با پروتئین سویا کیفیت محصول را افزایش می دهد. بنابراین هدف از انجام این پژوهش بررسی اثر آرد سویا در چهار سطح ( صفر، 4، 8 و 12) درصد بر میزان تخلخل، رنگ پوسته و رنگ مغز نان و خواص حسی می باشد. لازم به ذکر است که جهت اندازه گیری میزان تخلخل و رنگ پوسته از تکنیک پردازش تصویر و نرم افزار Image J استفاده گردید. نتایج به وضوح نشان داد افزایش درصد آرد سویا رنگ نان را بهبود می بخشد ولی افزایش بیش از 4 درصد آرد سویا روی برخی خواص حسی مانند طعم، بو و ظاهر عمومی اثر منفی می گذارد.

## کلمات کلیدی:

نان، آرد سویا، تخلخل، پردازش تصویر و ارزیابی حسی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322844>

