

## عنوان مقاله:

بررسی اثر استفاده از مخلوط های نیمه آماده و نوع بسته بندی بر بهبود کیفیت و ماندگاری نان بربری

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسنده:

زهرا شیخ الاسلامی - استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، مشهد

## خلاصه مقاله:

این پژوهش با هدف بررسی امکان تولید نان با استفاده از مخلوط های نیمه آماده در بهبود کیفیت و ماندگاری نان بربری انجام شده است. برای این منظور خمیر نان بربری تهیه و در 3 نوع بسته بندی مناسب (پلی اتیلن، پلی پروپیلن و پاکت کاغذی) به مدت 60 روز نگهداری شد و آزمایشات کیفی، رئولوژی و حسی در 3 زمان صفر، 30 روز و 60 روز ارزیابی شد. نتایج نشان داد که نمونه هایی که در پاکت کاغذی نگهداری شده اند کیفیت نان مطلوب تری ارائه می دهند و نان های تولیدی از خمیرهای آماده در این پاکت ها حجم بیشتر، سفتی کمتر و خصوصیات حسی بهتری داشتند. لیکن با وجود این کیفیت نان های تهیه شده از نمونه ای نگهداری شده برای مدت 60 روز نیز در تمامی بسته ها کیفیت قابل قبولی ارائه دادند.

## کلمات کلیدی:

بهبود کیفیت، ماندگاری، مخلوط نیمه آماده و نان بربری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334187>

