

عنوان مقاله:

بررسی و کاربرد هیدروکلوئیدها در محصولات پخت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

بهنوش انوری - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد بیوشیمی، دانشگاه پیام نور، مشهد، ایران

حامد انوری - مدیر کنترل کیفی شرکت غله و خدمات بازرگانی، خراسان، ایران

خلاصه مقاله:

هیدروکلوئیدها به عنوان افزودنیهای غذایی یا اجزاء غذایی هستند که به دلیل خواص کاربردی مهم به طور گسترده در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می گیرند. آنها بوسیله افزایش ویسکوزیته خمیر و قابلیت نگهداری گازها توسط خمیر باعث بهبود کیفیت نان تازه و به تأخیر انداختن بیاتی می شوند، همچنین اثرات منفی انجماد را در طول مدت نگهداری محصولات منجمد را به حداقل می رسانند. هیدروکلوئیدها عطر و طعم طبیعی دارند و به طور طبیعی باعث مزه دارشدن ترکیباتی می شوند که در آنها استفاده می شوند. آنها همچنین باعث کاهش مصرف چربی در محصول می شوند و در فرمولاسیون نانهای بدون گلوتن به عنوان اجزاء پلیمری عمل کرده، در آب متورم شده و ساختاری معادل شبکه گلوتن در خمیر ایجاد می کنند و در نتیجه ویژگیهای ویسکوالاستیک گلوتن را در خمیر نان فراهم می کنند. هیدروکلوئیدها ویژگیهای ظاهری و بافتی محصولات پخت را بهبود می بخشند. در این مقاله نقش و کاربرد هیدروکلوئیدهای مختلف در محصولات پخت مورد بررسی قرار می گیرند.

کلمات کلیدی:

هیدروکلوئیدها، محصولات پخت، کاربرد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334238>

