

عنوان مقاله:

تأثیر آنزیم پروتئاز و لیپاز بر کیفیت نان باگت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

آتنا عاکفی فر - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

سید علی مرتضوی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، واحد مشهد، خراسان رضوی، ایران

محمد حسین عزیزی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس دانشکده کشاورزی، واحد تهران، ایران

خلاصه مقاله:

نان قدیمی ترین غذاهایی است که بشر آنرا تهیه نموده است. سهم نان در سبد مصرفی خانوار ایرانی اهمیت زیادی دارد زیرا اکثر افراد کشور بیشترین انرژی روزانه خود را از این کالا تأمین مینمایند. باتوجه به اهمیت و ضایعات بالای این کالا و لزوم دستیابی به کیفیت بهتر، باید توجه بیشتری را به این محصول استراتژیک داشته باشیم، به همین منظور ارائه هر راهکاری که بتواند بصورت اصولی موجب بهبود و اصلاح وضعیت موجود گردد سودمند خواهد بود. بهبود دهنده ها باعث افزایش کیفیت نان و قابلیت ماندگاری آن میشوند آنزیمها یکی از بهبود دهنده هایی هستند که استفاده از آنها روز به روز در حال گسترش میباشد. باتوجه به اینکه تیمار دارای لیپاز 0/5 گرم و پرتئاز 1/5 گرم در 100 کیلوگرم آرد بهترین نتیجه را از نظر خواص رئولوژیک نشان داد. بنابراین دوز 0/5 گرم و 1/5 گرم آنزیم لیپاز و پروتئاز به صورت تکی و مخلوط برای تولید نان استفاده و سپس کیفیت نانهای تولید شده بررسی شد. باتوجه به آزمون بیاتی نان شامل آزمون حسی و تراکم سنجی در نهایت این نتیجه حاصل شد که نان تهیه شده از میزان 0/5 گرم لیپاز در 100 کیلوگرم آرد در روز پنجم نگهداری دارای بالاترین کیفیت از نظر حسی و درجه سفتی نان میباشد و دیرتر از سایر نانها نیز بیات شد.

کلمات کلیدی:

لیپاز، پروتئاز، نان باگت، خواص رئولوژیکی خمیر، بیاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334415>

