

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر پودر گیاه آجار(آلیوم آمپلوپراسوم) بر ظاهر پوسته نان بربری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ملیکا کوشکی - دانش آموخته کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

امیر حسین الهامی راد - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

نان غذای اصلی و پایه مردم بسیاری از کشورهای جهان را تشکیل داده و روزانه قسمت اعظم از انرژی مورد نیاز بدن را تامین می کند. نان در انواع تکامل یافته صد ها سال به صورت نازک و مسطح تهیه و مصرف شده اند. در این پژوهش تاثیر افزودن گیاه آجار در حالت خشک شده و در سطوح 1، 2، 3، 4 درصد روی ظاهر پوسته نان بربری در طرح کاملا تصادفی با 3 تکرار مورد ارزیابی رنگ سنجی دستگاهی قرار گرفت. نتایج مربوط به رنگ سنجی نشان داد که نان شاهد و نان حاوی 1% پودر گیاه آجار بهترین نان ها شناخته شدند و کمترین میزان تغییرات رنگ را نیز به خود اختصاص دادند.

کلمات کلیدی:

نان بربری، آجار، رنگ سنجی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334527>

