

عنوان مقاله:

اثر آرد تریتیکاله و صمغ کتیرا بر خواص کیفی و رئولوژی نان قالبی ترکیبی (گندم- تریتیکاله)

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

حدیثه رجیبی احمد آباد - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

زهره شیخ الاسلامی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

جایگزینی بخشی از گندم در تولید نان و فراورده های غلات با سایر محصولات کشاورزی یکی از راهکارهای اصلی در تعدیل گندم مصرفی و کمک به اقتصاد ملی می باشد بدین منظور هدف از انجام این پژوهش جایگزینی بخشی از آرد گندم با آرد تریتیکاله در سه سطح (0، 25، 50) درصد و صمغ کتیرا در چهار سطح (0، 0.3، 0.6، 0.9) درصد جهت تولید نان ترکیبی (گندم - تریتیکاله) بود. که در قالب یک طرح کاملا تصادفی بر پایه فاکتوریل انجام شد. ویژگی های بافت سنجی و آزمون های شیمیایی (رطوبت و حجم مخصوص) بررسی شد نتایج نشان داد افزودن آرد تریتیکاله بر میزان رطوبت تاثیر مثبت و بر شاخص های سفتی و حجم تاثیر منفی نشان داد در نهایت بررسی های آماری و تفسیر نتایج حاکی از این بود که تیمار حاوی 0.6 درصد صمغ کتیرا و 25 درصد آرد تریتیکاله از نظر خواص رئولوژی به نمونه شاهد (تهیه شده با 100 درصد آرد گندم) نزدیک تر است و به عنوان تیمار بهینه انتخاب شد.

کلمات کلیدی:

آرد تریتیکیاله، صمغ کتیرا، بافت سنجی، حجم مخصوص، رطوبت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334541>

