

عنوان مقاله:

ارزیابی رنگ (پوسته و مغز) و میزان تخلخل نان قالبی حاوی آرد تریتیکاله و صمغ کتیرا با استفاده از تکنیک پردازش تصویر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

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

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

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر آرد تریتیکاله به عنوان جایگزین بخشی از آرد گندم در سه سطح (0، 25، 50) درصد و صمغ کتیرا در چهار سطح (صفر، 0/3، 0/6، 0/9) درصد بر میزان رنگ پوسته، رنگ مغز و تخلخل نان قالبی مورد مطالعه قرار گرفت. به منظور آنالیز رنگ و میزان تخلخل بافت از روش پردازش تصویر و نرم افزار Image J استفاده گردید. همچنین با بررسی نتایج مشخص شد که با افزایش میزان صمغ کتیرا و آرد تریتیکاله در فرمولاسیون میزان مولفه های L* پوسته به ترتیب افزایش و کاهش یافت. نتایج به وضوح نشان داد که نمونه حاوی صفر درصد آرد تریتیکاله و 0/9 درصد صمغ کتیرا از بیشترین میزان مولفه L* پوسته نان برخوردار بود و نمونه حاوی صفر درصد آرد تریتیکاله و 0/9 درصد صمغ کتیرا از بیشترین میزان مولفه L* مغز نان برخوردار بودند علاوه بر این با ارزیابی نتایج بیشترین میزان تخلخل به نمونه حاوی صفر درصد آرد تریتیکاله و 0/6 درصد صمغ کتیرا تعلق گرفت.

کلمات کلیدی:

آرد تریتیکیاله، صمغ کتیرا، ارزیابی رنگ، تخلخل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334542>

