

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن آرد جو بر خواص رئولوژیکی و حسی ماکارونی

محل انتشار:

همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

آمنه خروش

لیلا نوری

عبدالرضا محمدی نافچی

خلاصه مقاله:

امروزه بالا بردن افزایش تغذیه ای ماکارونی به عنوان یک قلم رایج و پرمصرف در سبد غذایی خانوارهای ایرانی اهمیت ویژه ای دارد. در این پژوهش امکان استفاده از آرد جو در تهیه ماکارونی و تاثیر آن بر ویژگی های رئولوژیکی و حسی ماکارونی در محصول نهایی مورد بحث قرار گرفته است. در این پژوهش اثر افزودن مقادیر 1، 3 و 5% آرد جو بر ویژگی های رئولوژیکی و حسی ماکارونی مورد بررسی قرار گرفت. بررسی ویژگی های رئولوژیکی خمیر حاصل از چهار نوع آرد شاهد 1، 3 و 5% آرد جو در فارینوگراف نشان داد که با افزایش درصد میزان آرد جو میزان درصد جذب آب و زمان توسعه خمیر افزایش و میزان پایداری خمیر، درجه نرمی خمیر پس از 10 و 12 دقیقه و کیفیت عددفارینوگراف کاهش یافت همچنین نتایج نشان داد که ماکارونی تهیه شده با آرد سمولینا (شاهد) از لحاظ ویژگی های حسی از قبیل: بو، طعم، رنگ، بافت، چسبندگی بیشترین امتیاز را بدست آورد ولی این اختلاف با آرد جو 3% معنی دار نبود و در مورد رنگ و بافت دارای تفاوت معنی داری با پاستای تولیدی با آرد جو 5% داشت که بیشینه این معنی دار بودن در فاکتور رنگ مشاهده شد. همچنین نتایج نشان داد، تولید ماکارونی با 5% آرد جو به جز در رنگ، کیفیت ماکارونی نهایی شبیه به ماکارونی تولیدی با آرد سمولینا (شاهد) است و در سطح 5% خواص تکنولوژیکی را در پایداری و مقاومت به کشش و نیز فاکتور شاخص گلوتن که از مهمترین فاکتورهای سنجش کیفیت آرد برای تولید ماکارونیمی با شد، تفاوت معنی داری با ماکارونی تولیدی با آرد سمولینا نداشت. استفاده از آرد جو تا 5% در ماکارونی می تواند تولید محصولات فراسودمند با ارزش غذایی بالا را محقق نماید و با توجه به ارزش تغذیه ای بالا جو، تیمار با آرد جو 5% در صورت مدنظر قرار ندادن فاکتور رنگ، به عنوان تیمار مناسب غنی سازی معرفی گردیده و در بعضی موارد گاهاً تولید محصول به عنوان محصول صادراتی پیشنهاد می گردد.

کلمات کلیدی:

ماکارونی، آرد جو، خواص رئولوژیکی، خواص حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/415326>

