

عنوان مقاله:

تأثیر اختلاط آرد جو بر ویژگی های شیمیایی و رئولوژیکی ماکارونی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

آمنه خروش

لیلا نوری

عبدالرضا محمدی نافچی

خلاصه مقاله:

علاقم اهمیت کمتر جو نسبت به سایر غلات مانند گندم و چاودار، ویژگی های منحصر به فرد تغذیه ای جو باعث شده که توجه بیشتری به فرمولاسیون های جدید غذایی حاوی آرد جو به عمل آید. بنابراین آرد جو می تواند به عنوان یک مکمل غذایی استفاده شود. نمونه های ماکارونی حاوی 1، 3 و 5 درصد آرد جو نسبت به وزن آرد تولید شدند. و اثر افزودن این مقادیر بر روی ویژگی های مختلف ماکارونی منجمه، ویژگی های شیمیایی و رئولوژیکی ماکارونی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج آزمون های شیمیایی آرد ماکارونی نشان داد که با افزایش میزان آرد جو مقدار رطوبت و خاکستر افزایش و مقدار پروتئین آرد، میزان گلوتن مرطوب و خشک و شاخص گلوتن کاهش یافت. بررسی ویژگی های رئولوژیکی خمیر حاصل از چهار نوع آرد سمولینا (شاهد)، 1٪، 3٪ و 5٪ آرد جو در استنسوگراف نشان داد که با افزایش میزان درصد آرد جو مقدار انرژی، مقاومت به کشش پس از پنج دقیقه، قابلیت کشش، حداکثر مقاومت به کشش، ضریب مقاومت نسبی و ضریب مقاومت حداکثر نسبی کاهش یافت. با توجه به ارزش تغذیه ای بالا جو و مناسب بودن این محصول برای بیماران دیابتی، نمونه ماکارونی دارای 5 درصد آرد جو با توجه به ارزیابی شیمیایی و رئولوژیکی محصول، کیفیت مطلوب تری نسبت به سایر نمونه ها داشت.

کلمات کلیدی:

ماکارونی، آرد جو، ویژگی های شیمیایی، ویژگی های رئولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/415327>

