

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر آرد والسهای مختلف بر فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز و فاکتورهای کیفی پروتئین

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی علوم و مهندسی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیده سلیمه رشیدایی آبدانسی - کارشناسی ارشد، صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه، سواد کوه، ایران

سیدسهیل معنوی امری - دانشجوی دکتری دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله آملی، گروه زراعت، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به اینکه گندم محصولی مهم و اساسی در بخش کشاورزی و غذای اصلی مردم جهان میباشد و با توجه به نقش اساسی آنزیم های آرد در تولید محصولات مختلف نانوائی بخصوص نان، شناخت کافی از فعالیت آنها می تواند ما را در تولید محصولاتبا کیفیت مناسب یاری کند. به منظور بررسی تاثیر آرد والسهای مختلف بر فعالیت آنزیم آلفا آمیلاز و فاکتورهای کیفی پروتئین این تحقیق در سال 1394 برای اولین بار در استان مازندران مورد بررسی قرار گرفت. برای بررسی روند تغییرات فعالیت آلفا آمیلازی از والس های مختلف، فعالیت این آنزیم بعد از ساعات مختلف اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که زمان نمونه برداری درمیزان آنزیم آلفا آمیلازی، پروتئین و گلوتن آرد موثر بوده است همچنین مراحل مختلف تهیه آرد از والس های مختلف نیز بر میزان آلفا آمیلاز، گلوتن و میزان پروتئین موثر بوده است. تاثیر متقابل زمان نمونه برداری و مراحل مختلف تهیه آرد هم نشان از معنی دار بودن اختلاف تیمارها داشت. بیشترین میزان فعالیت آلفا آمیلاز از تیمار والس پنجم و کمترین آن از آرد نهایی حاصل شد. بیشترین میزان پروتئین به ترتیب با 8/28 و 8/20 و 8/11 در تیمارهای آردنهایی، والس پنجم و والس چهارم مشاهده گردید. تغییرات میزان گلوتن از یک روند ثابت برخوردار بود و از گندم انباری به سمت گندم سر والس و والسهای یک تا پنجم و در نهایت آرد نهایی، از میزان گلوتن کاسته شد.

کلمات کلیدی:

آرد گندم، آلفا آمیلاز، پروتئین، گلوتن، والس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/424792>

