

عنوان مقاله:

بررسی خواص شیمیایی و نانوی ارقام گندم سیلوی شهرستان خوی

محل انتشار:

اولین کنگره ملی راهکارهای دستیابی به توسعه پایدار در بخشهای توسعه علم و فناوری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

هدیه السادات کبیری - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته مهندسی علوم صنایع غذایی در دانشگاه آزاد ماکو

سید هادی پیغمبر دوست - استاد دانشگاه

خلاصه مقاله:

اهمیت غذایی نان در تأمین انرژی آحاد جامعه بویژه در کشورهای در حال توسعه مانند ایران برهیچ کس پوشیده نیست. متداول ترین روش برای ارزیابی کیفیت نانوائی گندم، پخت نان و ارزیابی کیفی آن می باشد. نان مهمترین ماده در رژیم غذایی ایرانیان و بسیاری از ملت های جهان، به ویژه خانوارهای کم درآمد و پر جمعیت به حساب می آید. دراین تحقیق از 4 رقم گندم زرین، سرداری، شهریار، آذر 2، در شرایط کاملاً یکنواخت تبدیل به آرد گردیده اند استفاده گردید. در فاز اول تحقیق آزمایش های شیمیایی آرد که شامل پروتئین، رسوب زنی، درصد گلوتن خشک، درصد گلوتن مرطوب، در سه تکرار انجام گردید و در فاز دوم تحقیق با مخلوط نمونه های آرد، آب، مخمر و نمک و سایر مواد مانند، بهبود دهنده ها به دلیل ویژگی های پخت، و قابلیت ماندگاری به نان مورد نظر افزوده شد. و در شرایط یکسان نان قالبی تهیه پس از اندازه گیری ویژگی های ظاهری، حجم و ارتفاع نمونه های نان، مورد بررسی قرار گرفت. مطالعه ی آماری در قالب طرح کاملاً تصادفی و مقایسه میانگین داده ها با سه تکرار توسط نرم افزار اکسل انجام گرفت. نتایج به دست آمده نشان داد که درصد پروتئین، مقدار گلوتن خشک و گلوتن مرطوب، عدد رسوب زنی، رطوبت به طورمعنی دار روی خواص نانوائی ارقام مختلف مورد مطالعه مؤثر بود و برای تعیین نوع آرد قابل استفاده در تولید نان های حجیم بهترین معیارهای ارزیابی کیفیت محسوب می شود. در رابطه با خصوصیات نانوائی آرد، حجم و ارتفاع نان درسه مرحله تکرار بیشترین مقدار به رقم سرداری و کمترین مقدار به رقم شهریار تعلق گرفت. براساس نتایج به دست آمده از این تحقیق، خصوصیات نانوائی آرد حاصل از رقم سرداری برای تولید نان حجیم خوب و آرد حاصل از ارقام زرین، شهریار، آذر 2 ضعیف ارزیابی گردیدند.

کلمات کلیدی:

نان، عدد رسوب زنی، پروتئین، آرد، گلوتن، خشک، گل.تن مرطوب، معیارهای کیفی نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/431433>

