

عنوان مقاله:

بررسی ویژگیهای حسی نان غنیشده با باگاس

محل انتشار:

دومین همایش ملی مکانیزاسیون و فناوری های نوین در کشاورزی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مرضیه اسلامی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

بهزاد ناصحی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

فرزانه مرادی دول امیری - کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

خلاصه مقاله:

نان به عنوان ارزانتترین منبع انرژی برای تغذیه قسمت اعظمی از مردم جهان، نقشی حیاتی دارد. همچنین رابطه مستقیمی بین کاهش بیماریهای قلبی و عروقی، دیابت و سرطان کولن با مصرف فیبر وجود دارد. از آنجا که فیبر مصرفی در کشور ما کمتر از میزان توصیه شده (30 گرم در روز) توسط FDA میباشد، لذا به منظور تحقق این خواسته، غنی کردن غذاهای پایه با فیبر رژیمی یک خواسته مطلوب به حساب میآید و جهت بهبود ویژگیهای کیفی نان و غنیسازی طبیعی آن، استفاده از منابع مختلف فیبری جایگزین در فرمولاسیون نان قابل بررسی میباشد. هدف از این تحقیق بهینهسازی فرمول نان غنیشده با باگاس و بررسی خواص حسی آن بود. در این تحقیق با افزودن فیبر باگاس نیشکر در چهار سطح 0، 5، 10، 15 درصد و صمغ زانتان در چهار سطح 0، 1، 1/5، 5 درصد (وزنی / وزنی بر پایه آرد) با طرح آماری کاملاً تصادفی در دو تکرار ویژگیهای حسی نان بربری به روش طراحی پرسشنامه مورد بررسی قرار گرفت. نتایج ارزیابی حسی نشان داد تیمارهای حاوی فیبر باگاس نیشکر از نظر شاخصهای طعم و مزه امتیاز کمتری را کسب کردند و مورد پذیرش واقع نشدند و همچنین افزودن فیبر باگاس باعث کاهش حجم تیمارهای نان شد

کلمات کلیدی:

نان بربری، فیبر باگاس نیشکر، صمغ زانتان، بیاتی نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/533604>

