

عنوان مقاله:

نان بربری و تاثیر و نقش اندازه ذرات آرد بر کیفیت پخت آن

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

پریسا حبیبی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

لیلا روزه نصیرایی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

بهزاد علاالدینی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی، نور، ایران

خلاصه مقاله:

بربری، نوعی نان مسطح حجیم ایرانی، یکی از رایج ترین نان های مصرفی در ایرن و برخی کشورهای خاورمیانه است. اما این نان خیلی زود بیات شده و عمر ماندگاری آن کوتاه است. ویژگی های آرد به شدت بر روی کیفیت نان تاثیر می گذارد یکی از این ویژگی ها اندازه ذرات آرد می باشد. لذا در مطالعه حاضر به بررسی تاثیر اندازه ذرات آرد بر روی کیفیت پخت نان بربری پرداخته شد. بدین منظور از 3 آرد با ذرات مختلف استفاده شد و محتوی رطوبت و ویژگی های حسی نانها پس از 24، 48 و 72 ساعت نگهداری، ارزیابی گردید. در نهایت با توجه به نتایج تیمار 1 با اندازه ذرات کوچکتر سبب بهبود قابل ملاحظه ای در ویژگی های ماندگاری و کیفی نان شد. در نتیجه می توان اعلام نمود استفاده از آرد با ذرات ریزتر روشی بسیار کم هزینه می باشد که می تواند سبب بهبود کیفیت نان بربری نیز شود

کلمات کلیدی:

اندازه ذرات آرد، نان بربری، کیفیت نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563848>

