

عنوان مقاله:

کاربرد نشاسته های اصلاح شده در پخت نان

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

منصوره ابراهیمیان - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس

محمدحسین عزیزی - عضو هیئت علمی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تربیت مدرس

حسن احمدی گاولیقی - عضو هیئت علمی، گروه علوم و صنایع، دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

نشاسته های اصلاح شده بیشتر از یک قرن توسعه یافته و مورد بررسی قرار گرفته است. و کاربردهای مختلفی در صنایع غذایی، کاغذسازی و نساجی دارند. اخیراً نشاسته های اصلاح شده به روش شیمیایی به طور گسترده در غذاهای آماده متنوع نظیر اسنک ها، نان ها و کیک ها به منظور بهبود کیفیت آنها به کار رفته است. در پخت نان، نشاسته یک جزء مهم می باشد و نقش مهمی در بافت و کیفیت خمیر و نان ایفا میکند. بنابراین نشاسته های اصلاح شده که برای کاهش ویژگی های نامطلوب نشاسته های طبیعی توسعه یافته اند، میتوانند ویژگی های خمیر و کیفیت نان را هم تحت تاثیر قرار دهند. نشاسته های اصلاح شده میتوانند تا 20% جایگزین آرد گندم شوند، بدون اینکه باعث تنزل در کیفیت نان شود. در این مقاله مروری، ما پیشنهاد خواهیم کرد که مقدار مناسب نشاسته های اصلاح شده میتواند برای پخت نان و بهبود عملکرد و کیفیت نان مفید باشد.

کلمات کلیدی:

نشاسته های اصلاح شده، آرد جایگزین شده، خمیر، نان، کیفیت پخت نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563893>

