

## عنوان مقاله:

مطالعه اثر افزودن آنزیم آلفا آمیلاز بر ویژگی های نان

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

راحله رستمی - گروه مهندسی شیمی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

زهرا هجری - گروه مهندسی شیمی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

اکرم آریانفر - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

## خلاصه مقاله:

در بیشتر کشورهای جهان نان به عنوان غذای پایه محسوب میشود. این در حالی است که در کشور ما ارزش غذایی و نقش نان در تأمین انرژی روزانه ما ایرانیان از یک سو و حرمت و منزلت آن در فرهنگ بومی و اسلامی از سوی دیگر توجه به آن رامضاعف نموده است. هدف از این تحقیق داشتن یک نان بادوام تر و با کیفیت تر بود. در این پژوهش، اثر فاکتور میزان آنزیم آلفا آمیلاز (در سه سطح صفر، 0/5 و 1 درصد وزنی) بر اساس وزن آرد، بر خواص فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی نان از جمله رطوبت، پروتئین، خاکستر، گلوتن ایندکس، فالینگ نامبر مورد بررسی قرار گرفت. نان پخت شد و تست بافت نان و رنگ نان انجام شد. نتایج نشان داد که افزودن 1 درصد آنزیم آلفا آمیلاز باعث نرم شدن بافت نان به میزان 0/2 درصد نسبت به شاهد شد. نتایج در مورد خواص کیفی نان نیز نشان داد که افزودن 1 درصد آنزیم آلفا آمیلاز سبب بهبود طعم و مزه، عطربو، قابلیت جویدن شد. افزودن 1 درصد وزنی آنزیم آلفا آمیلاز به آرد نیز نشان داد که در حدود 80 درصد نسبت به نمونه شاهد کاهش یافت. رنگ نان نیز در حالت 0/5 درصد وزنی آنزیم از سایر حالات روشن تر شد و نسبت به شاهد در حدود 3/5 درصد روشن تر شد. در مجموع بهینه ترین حالت برای خواص نان 1 درصد وزنی آرد آنزیم آلفا آمیلاز بود.

## کلمات کلیدی:

آنزیم آلفا آمیلاز، عدد فالینگ نامبر، سختی بافت نان، ویژگیهای فیزیکوشیمیایی نان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564457>

