

عنوان مقاله:

ارزیابی کیفیت پروتیین در آردهای با درجات استخراج مختلف

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

رویا آفاقلی زاده - مرکز پژوهشهای غلات

محمدحسین عزیزی - دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

عوامل مختلفی، مثل کمیت و کیفیت پروتیین، کیفیت نان را تحت تاثیر قرار می دهند، اما کیفیت پروتیین، ویژگی مهم تری می باشد و گلوتن، مهم ترین پروتیین گندم است. در این مطالعه، کیفیت گلوتن با آزمون های گلوتن ایندکس، رسوب زنی و فارینوگراف تعیین می شود. آرد گندم با درجات استخراج 70%، 85% و 98% تهیه شد. نتایج نشان می دهند که در سطح 99%، در آردهای 98% و 85%، بین عددکیفیت فارینوگراف و گلوتن ایندکس، همبستگی مثبت و معناداری وجود دارد. در آرد با درجه استخراج 70%، رسوب زنی، گلوتن ایندکس و پایداری، همبستگی مثبت و معنی داری در سطح 99% دارند. بنابراین، روش مناسب جهت تعیین کیفیت گلوتن گندم و آرد، به خاکستر گندم و آرد بستگی دارد.

کلمات کلیدی:

گلوتن، کیفیت، آرد، درجه استخراج، فارینوگراف، فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573923>

