

## عنوان مقاله:

بررسی اثر عصاره مالت تازه بر کیفیت نان

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

سیده‌های پیغمبردوست - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

افسانه توکلی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

هدف از انجام این پژوهش استفاده از عصاره مالت تازه فرموله کردن جهت تهیه نانی با خواص ارگانولپتیکی مطلوب می باشد. عصاره مالت به عنوان بهبود دهنده جهت تسریع در عمل تخمیر، پوکی، تولید اسید بیشتر، افزایش حجم نان، بهبود رنگ و تردی نان، بهبود مقاومت خمیر و قابلیت آماده سازی خمیر، بهبود الاستیسیته بافت داخلی نان و در نتیجه نرم تر شدن مغز نان، افزایش مدت زمان نگهداری و تازه‌گی و ، ماندن و جلوگیری از بیاتی نان بکار برده میشود. در این پژوهش برای استفاده از فواید عصاره تازه ، آن را در 4 سطح مختلف (صفر، 3 و 9 درصد وزنی/وزنی) به فرمول نان اضافه کرده و آزمایشهای شیمیایی، فیزیکی و حسی در 3 تکرار انجام خواهد شد. از نان بدون عصاره نیز بعنوان نمونه کنترل استفاده خواهد شد. نتایج نشان داد که استفاده از عصاره مالت باعث افزایش در حجم، ارتفاع تاج گردید. بالاترین میزان رطوبت در طی روزهای اول، سوم، پنجم به ترتیب مربوط به عصاره مالت 9%، عصاره مالت 6% و عصاره مالت 9% بود. نیروی لازم برای فشردن نان ها که معیاری از سفت شدن آنها و بیاتی مغز نان طی زمان است، در روزهای سوم و پنجم برای نمونه کنترل بیشتر شده و کمترین میزان نیرو را عصاره مالت 9% در روز پنجم داشت که نشان دهنده کمترین مقدار بیاتی در نمونه های با عصاره مالت 9% و بیشترین مقدار بیاتی در نمونه کنترل مشاهده شد. بیشترین امتیاز ارزیابی حسی را نان های تهیه شده با عصاره مالت 9% و کمترین نمره ارزیابی را نان های نمونه کنترل بدست آوردند

## کلمات کلیدی:

عصاره مالت، نان، ارگانولپتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573938>

