

عنوان مقاله:

تأثیر صمغ ها بر رسیدن خمیر و ویژگی های تکنولوژیکی نانهای بدون گلوتن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

مینا نایب - موسسه غیرانتفاعی دانشوران

نسیم امین خواه - موسسه غیرانتفاعی دانشوران

خلاصه مقاله:

توسعه نان های بدون گلوتن توجه بسیاری را به عنوان نتیجه بهتر از شناخت ارتباط بین محصولات بدون گلوتن و سلامت دارد. بازار تقاضای محصولات بدون گلوتن روز به روز بعلت رشد شمار موارد بیماری سلپاک افزایش می یابد. توسعه نان بدون گلوتن اثر باقیمانده رقابت تکنولوژیکی به علت نقش کلیدی گلوتن در پروسه تولید نان و ساختار، ظاهر، بافت و ماندگاری نان است. صمغ ها بافت را بهبود می بخشند، مقدار رطوبت را افزایش می دهند و کیفیت کلی نان را توسعه می بخشند. نتایج مطالعات بازبینی شده به آنکه برخی از آن محصولات مورد قبول بوده و مشابه یا با صفات حسی بهتر ارایه شده اشاره می کند که برخی قابل مقایسه با گندم مینا، نقطه مقابل بوده.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573945>

