

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن آرد مالت جو و سبوس برنج و شیره انگوره برویژگی های فیزیولوژیک خمیر و بافت نان بربری طعم دار

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و فناوری های نوین ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آرزو کرمی مقدم - مدرس دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

بهنام فردایمانی - دانشجوی شیمی مواد غذایی دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

سیده رعنا نوزی خروانق - دانشجوی شیمی مواد غذایی دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

سارا فرجام فرد - دانشجوی شیمی مواد غذایی دانشگاه علمی کاربردی قند کرج

خلاصه مقاله:

نان بربری از نانهای سنتی است که در کشورمان مصرف می گردد. و بیشتر ضایعات 16/4 درصد تا 16/7 درصد دارد. سبوس برنج در مقایسه با سبوس گندم توانایی جذب و به دام انداختن آبیشتتری دارد و همچنین قابلیت اتصال به چربی نگهداری آب و ظرفیت امولسیفایری سبوس برنج بیشتر از خمیر تجاری چغندر است مالت جو منبع غنی از آنزیمهای تجزیه کننده نشاسته و خصوص آمیلازها است که می تواند سفت شدن مغز نان را تاخیر میاندازد و از این رو به عنوان یک عامل ضدیبیاتی ایفای نقش می کنند. شیره انگور محصولی با ارزش محسوب می شود استفاده از آن می تواند به بهبود کیفیت و افزایش عمر انبارهای محصولات غذایی کمک کند و هم چنین از آن می توان به عنوان شیرین کننده استفاده کرد منبع غنی از پلی فنولهای فلاونویدی نظیر آنتوسیانین و پروآنتوسیانین است که همگی اکسیدانهای فعال می باشند. به دلیل ارزش بالای آنتی اکسیدانی شیره انگور به نظر می رسد در این تحقیق اثر سه سطح آرد مالت جو در سه سطح 1 و 2 و 4 درصد و سه درصد شیره انگور 50 درصد 70 درصد 100 درصد و سه درصد سبوس برنج 5، 10، 20 تواما مورد بررسی قرار گرفت و آزمایشات شیمیایی و رنگ، ارزیابی حسی، پذیرش کلی، سفتی مغز نان، بیاتی روی نمونه ها بررسی شد ملاحظه گردید نمونه دارای 2 درصد آرد مالت جو و 70 درصد شیره انگور و 20 درصد سبوس برنج دارای پذیرش کلی و رنگ مطلوب و خاکستر و pH بهتری بودند و نگهداری آنها برای طولانی مدت امکان پذیر بود. آزمایشات استفاده از طرح فاکتوریل و آنالیز و ارزیابی و مقایسه میانگینها به روش چند دامنه ی دانکن در سطح احتمال 5% انجام گرفت.

کلمات کلیدی:

سبوس برنج، نان بربری، آردمالت جو، شیره انگور

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/583542>

