

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد هیدروکلوییدها و تاثیر آن بر ویژگیهای ربولوژیکی خمیر و بیاتی نان

محل انتشار:

کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهسا اعلایی اردکانی - بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی، یزد، ایران دانشجوی
کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی

بهادر حاجی محمدی - مرکز تحقیقات تشخیص مولکولی مخاطرات مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی، یزد، ایران استادیار
و عضو هیات علمی گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

خلاصه مقاله:

نان غذای اصلی و پایه مردم بسیاری از کشورهای جهان را تشکیل داده و روزانه قسمت اعظم انرژی، پروتئین، املاح معدنی و ویتامین های گروه B مورد نیاز آن ها را تامین می نماید. نانی که در شرایط مناسب و استاندارد و با استفاده از مواد اولیه باکیفیت مطلوب تولید نشود، بلافاصله پس از تولید دچار افت کیفیت می شود که به چنین نانی نان بیات شده می گویند. بیات شدن نان، فرایند فیزیکوشیمیایی پیچیده ای است که نتیجه ظاهری و نامطلوب آن، سفت شدن مغز و لاستیکی شدن پوسته نان می باشد. از جمله ترکیبات موثر در تعویق بیاتی، افزودن هیدروکلوییدها (صمغها) به نان می باشد. لذا هدف پژوهشگر از این تحقیق، مروری بر نتایج مطالعات گذشته در رابطه با تاثیر هیدروکلوییدها بر ویژگی های ربولوژیکی خمیر و بیاتی نان بود. نتایج مطالعه حاضر نشان می دهد از راه های صحیح و مناسب برای بهبود کیفیت نان و به تاخیر انداختن بیاتی آن، استفاده از هیدروکلوییدها در فرمولاسیون خمیر است

کلمات کلیدی:

هیدروکلویید، نان، ویژگیهای ربولوژیکی، بیاتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592937>

