

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر نوع آرد، میزان مخمر خشک و زمان تخمیر بر خصوصیات مکانیکی خمیر و ویژگیهای بافتی و حسی نان بربری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهدی کریمی - هیات علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

زهرا شیخ الاسلامی - هیات علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

مهدی قیافه داودی - هیات علمی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران

فریبا نقی پور - دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد دانش آموخته دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

در این تحقیق نحوه تهیه خمیرترش برای تولید نان بربری نیمه حجیم سبوسدار مورد مطالعه قرار گرفت. بدین منظور تاثیر نوع آرد (خبازی و کامل)، میزان مخمر خشک فعال (درسه سطح 1، 2 و 3 درصد بر اساس وزن آرد) و نیز زمان تخمیر (240 و 180 دقیقه) بر شرایط تولید خمیرترش بررسی شد. نتایج بیانگر آن بود که شرایط مطلوب برای خمیرترش بهینه با استفاده از آرد کامل، 3 درصد مخمر و زمان تخمیر 240 دقیقه حاصل شد. در ادامه مشاهده گردید که خمیرترش تهیه شده از آرد خبازی میزان کششپذیری خمیر را در مقایسه با آرد کامل افزایش داد. این در حالی بود که با استفاده از این خمیرترش سفتی نان در مقایسه با نمونه شاهد در دو بازه زمانی بلافاصله و 24 ساعت پس از پخت کاهش یافت. از سوی دیگر در تیمار بهینه سفتی نان را بلافاصله و 24 ساعت پس از تولید افزایش داد. همچنین در ارزشیابی خصوصیات حسی نان نوع آرد مورد استفاده در تهیه خمیرترش، تاثیر معنیداری در سطح اطمینان 95 درصد بر خصوصیات حسی نان داشت. به طوری که آرد خبازی نسبت به آرد کامل در افزایش امتیاز پذیرش کلی موثرتر بود. همچنین براساس نتایج بالاترین امتیاز پذیرش کلی در نمونههای حاوی 2 تا 3 درصد مخمر مشاهده گردید.

کلمات کلیدی:

نان سبوسدار، آرد، مخمر خشک، زمان تخمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592946>



