

## عنوان مقاله:

بهینه سازی مقادیر قند تری هالوز و پروتیین و تاثیر آن بر قابلیت و رآوری مخمر نانوایی (ساکاروماپسس سرویزیه) بروش سطح پاسخ

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

سیدرضا محمودزاده آخرت - کارشناس ارشد مهندسی کشاورزی (علوم و صنایع غذایی)، شرکت خمیرمایه رضوی

احسان ا... اژدری - دکتری تخصصی MBA، شرکت خمیرمایه رضوی

جعفرقلی جعفری - کارشناس ارشد مهندسی شیمی، شرکت خمیرمایه رضوی

محسن پرهیزکار - دانشجوی کارشناسی ارشد، شرکت خمیرمایه رضوی

## خلاصه مقاله:

با توجه به نقش و تاثیر مهم میزان بهینه مقادیر پروتیین و قند تری هالوز در مخمر نانوایی بر روی مهمترین فاکتور کیفی مخمر نانوایی یا همان قدرت و رآوری لذا در این مطالعه این امر مورد بررسی قرار گرفت. ککدر این تحقیق، ی تیمار مورد مطالعه هر یک به شکل یک فرمانتاسیون در یک فرمانتور 33 اسپارژری ق3Pipe در بدون همزن در مقیاس صنعتی انجام گردیدند و در هر فرمانتاسیون یا تیمار، سطوح و مقادیر متفاوتی از منابع کربنه و منابع ازته بعنوان سوبستراهای فرمانتاسیون مورد استفاده قرار گرفتند. سطوح و مقادیر مختلف توسط روش سطح پاسخ انتخاب گردیدند. در کلیه تیمارها سعی گردید که تمامی متغیرهای مداخله گر و متغیرهای زمینه ایی ثابت بوده تا تاثیر بر روی نتایج حاصله ایجاد نگردد. در مقادیر کمخمرهای حاصله از انجام هر فرمانتاسیون از لحاظ فاکتورهای درصد پروتیین و میزان درصد قند تری هالوز و قدرت و رآوری دو ساعته و قدرت و رآوری نیم ساعته مورد آزمون قرار گرفتند. کجا توجه به آزمونهای انجام گرفته بر روی مخمرهای حاصله از هر تیمار، مقادیر اپتیمم درصد قند تری هالوز و درصد پروتیین و بدنبال آن مقادیر اپتیمم سوبستراهای پایه کربنه و پایه ازته بر اساس ماکزیمم قدرت و رآوری در میان ی تیمار بدست آمدند. کدر پایان مشخص گردید که در میان تیمار، تیمار شماره پ مورد تحقیق با داشتن ماکزیمم قدرت و رآوری دو ساعته به میزان 11.3% و 13.3% و قدرت و رآوری نیم ساعته به میزان 13.3% و 13.3% میباشند. مقادیر اپتیمم درصد پروتیین به میزان 11.3% و 13.3% و قند تری هالوز به میزان 11.3% و 13.3% میباشند. لذا این تیمار در میان تیمار مورد تحقیق بعنوان تیمار برتر شناخته گردیده و به تبع فرمولاسیون این تیمار نیز در میان فرمولاسیونهای تیمار موجود، دارای بهترین فرمولاسیون از لحاظ مهمترین فاکتور کیفی یعنی قدرت و رآوری و از لحاظ مقادیر سوبستراهای مصرفی منابع کربنه و منابع ازته گردید.

## کلمات کلیدی:

مخمر نانوایی، ساکاروماپسس سرویزیه، قدرت و رآوری، پروتیین، تری هالوز، روش سطح پاسخ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592962>

