

عنوان مقاله:

مطالعه تاثیر افزودن آردحبوبات بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی وحسی تورتیلا آردی تریتیکاله توسط طرح مخلوط

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

سحر ظریفی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد بیرجند، ایران

نرگس رحیمی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد بیرجند، ایران

الناز میلانی - استادیار، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

تورتیلا آردی به عنوان یک نان مسطح، گرد با رنگ روشن تعریف شده است. در این پژوهش از روش طرح مخلوط به منظور مطالعه اثر جایگزینی آرد حبوبات با مخلوط آرد گندم- تریتیکاله بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی وحسی تورتیلا گندم- تریتیکاله استفاده گردید. متغیرهای مستقل در این پژوهش آرد اصلی (گندم- تریتیکاله) در محدوده 0 تا 000 %، آرد سویا 5 % تا 05 % (و آرد نخودچی) 00 % تا 55 % بودند. نتایج بدست آمده از خواص فیزیکوشیمیایی نشان داد که مدل خطی، درجه (دوم و درجه سوم ویژه برای صفت خاکستر معنی دار شدند) ($P \leq 0.05$) (و افزایش مقدار آرد نخودچی و آرد سویا در فرمولاسیون باعث افزایش میزان خاکستر شد اما افزودن آرد حبوبات تاثیر معنی داری بر صفت رطوبت نداشت) ($P \geq 0.05$). نتایج حاصل از خواص حسی نشان داد مدل خطی، درجه دوم و درجه سوم ویژه برای صفت امتیاز پذیرش کلی تورتیلا معنی دار شدند) ($P \leq 0.05$) (و افزایش مقدار آرد نخودچی و آرد سویا در فرمولاسیون، امتیاز قابلیت پذیرش تورتیلا را افزایش داد هم چنین مدل خطی و درجه دوم برای امتیاز بافت معنی دار شدند) ($P \leq 0.05$) (و افزایش آرد سویا امتیاز بافت را کاهش داد اما افزودن آرد حبوبات تاثیر معنی داری بر روی صفت طعم و مزه و رنگ نداشت) ($P \geq 0.05$).

کلمات کلیدی:

آرد سویا، آرد نخودچی، طرح مخلوط، تورتیلا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592968>

