

عنوان مقاله:

افزایش کیفیت و زمان ماندگاری نان با استفاده از تکنولوژی منجمد کردن و استفاده از صمغ بومی ریحان

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

زهرا شیخ الاسلامی - 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 کریمی - 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

تکتم هجرانی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

محققان همواره در تلاش برای تولید نان با کیفیت و زمان ماندگاری طولانی تر داشته اند. با آگاهی از مضرات افزودنی های شیمیایی تمایل برای مصرف افزودنی های طبیعی افزایش یافته است. این پژوهش با هدف تولید نان با کیفیت بالاتر و زمان ماندگاری طولانی تر با استفاده از تکنولوژی نان نیم پز و منجمد و صمغ بومی ریحان در سه سطح 0، 3/0 و 5/0 درصد انجام شد. بدین منظور نان بربری بصورت نیم پز تهیه و به مدت 15 روز در در دمای 11°C -نگه داری شد سپس از انجماد خارج و پخت نهایی انجام و آزمون های کیفی و حسی ارزیابی گردید و با نان تازه مقایسه شد. براساس نتایج مشخص گردید که صمغ ریحان در سطح 5/0 درصد حجم مخصوص، تخلخل و بافت نمونه های نان را در مدت زمان نگهداری در مقایسه با نمونه شاهد بهبود بخشیده است، و بین نان نگهداری شده بصورت منجمد با نان تازه تفاوت معنی داری مشاهده نشد.

کلمات کلیدی:

منجمد کردن، نیم پز کردن، صمغ بومی ریحان، نان بربری، زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592986>

