

## عنوان مقاله:

آنزیمهای بهبود دهنده نان

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

نجیمه ذوالفقاری - دانشجوی دکترای تخصصی بیوشیمی محض دانشگاه آزاد اسلامی واحد فلاورجان. اصفهان

هاشم نیری - استادیار بیوشیمی محض دانشگاه آزاد اسلامی واحد فلاورجان. اصفهان

## خلاصه مقاله:

آنزیم پروتئینی تخصصی است که به عنوان کاتالیزور بیولوژیکی عمل کرده و تا حد زیادی باعث سرعت بخشیدن واکنش های بیوشیمیایی در سیستم های گیاهی و حیوانی میشود. از آنزیم ها به عنوان یکی از اجزای ایجاد بهبود نان و یک بخش ضروری برای سالهای بسیاری در تکنولوژی پخت مدرن استفاده شده است. از طرفی در بسیاری از فرمولاسیون بهبود پخت، آنزیم به عنوان جزء کلیدی محسوب میشود. آنزیم بهعنوان یک منبع بزرگ ایجاد کننده نوآوری درمحصول برای تولید کنندگان در فرآیند پخت نان استفاده میشود و میتواند ما را در بسیاری جهات، از جمله در بهینه سازی فرآیند، و آمدن بهتر خمیر، افزایش روند سرعت و کاهش هزینه های استفاده از مواد افزودنی در حال حاضر کمک کنند

## کلمات کلیدی:

آنزیمها، نان، تکنولوژی پخت، بهبود دهنده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/593014>

