

## عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات خمیر و ترکیب خمیر و ترکیب شیمیایی نان قندی بر پایه استوبوزید ، تفاله چغندر قند

## محل انتشار:

دومین کنگره ملی راهکارهای دستیابی به توسعه پایدار در بخشهای توسعه علم و فناوری (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

آرزو کرمی مقدم - مدرس دانشگاه جامع علمی کاربردی قند کرج

روح اله آقایی گری آقاج - دانشجوی شیمی مواد غذایی دانشگاه جامع علمی کاربردی قند کرج

زهرا بیگدلی - دانشجوی شیمی مواد غذایی دانشگاه جامع علمی کاربردی قند کرج

## خلاصه مقاله:

نان را یکی از ضروری ترین غذاهای مصرفی دانست که به تنهایی می تواند قسمت مهمی از انرژی p2 و سایر مواد مغذی بدن را تامین کند برای تهیه نان بیشتر از آرد گندم استفاده می شود که بهترین ماده غذایی روزانه مردم کشور ما را تشکیل می دهد نگهداری آب فیبر تفاله چغندر و قند بالاتر از فیبرهای غلات بوده و می توان از آن به عنوان ماده پرکننده در صنایع غذایی استفاده نمود فیبرهای رژیمی از مواد غذایی هستند که بدن انزیمهای لازم جهت هضم آنها را ندارد. اهمیت فیبرهای رژیمی ناشی از اثر مفید روی کاهش میزان کلسترول خون و بیماری های کولون می باشد تولید نان قندی رژیمی در طی جایگزین شکر با استوبوزید در سه سطح 0، 50، 100 درصد است و درصدهای 8، 6، 4 درصد تفاله چغندر قند به منظور کاهش طعم شیرینی و افزایش ماندگاری و جلوگیری از بیات شدن مورد بررسی قرار گرفت و سپس خصوصیات فیزیکی و شیمیایی و حسی نان قندی حاصل مورد ارزیابی به صورت طرح آماری فاکتوریل قرار گرفت و نمونه دارای 50 درصد استوبوزید و 6 درصد تفاله چغندر قند از لحاظ ماندگاری طعم و آزمایشات شیمیایی و پذیرش کل بالاترین امتیاز داده شد.

## کلمات کلیدی:

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/606595>

