

عنوان مقاله:

مروری بر خواص فیزیکی و ریولوژیکی خمیر کنجد و ارده

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

فاطمه محمدزاده نیاکی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی و تکنولوژی مواد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

فاطمه خزایی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی و شیمی مواد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

پیمان آریایی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی و شیمی مواد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

خمیر (مایه) کنجد که به نام ارده شناخته می شود یک ماده غذایی سنتی است که از دانه کنجد (sesame in dicum L) تولید می شود. معمولا بعضی از شیرین کننده های طبیعی مانند مارمالاد میوه ای یا عسل را می توان به ارده اضافه کرد. افزودن این ترکیبات می تواند روی خصوصیات ریولوژیکی ارده و قابلیت انتشار آن روی نان تاثیر گذار می باشد. به همین دلیل تاکنون تحقیقات مختلفی برای اندازه گیری خواص ریولوژیکی ارده انجام شده است. در این پژوهش برخی خصوصیات ریولوژیکی ارده ترکیب شده با غلظت های مختلف عسل مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

ارده، خواص ریولوژیکی، عسل، کنجد، ارزش تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647162>

