

عنوان مقاله:

بررسی اندازه ذرات آرد در خواص ریولوژیکی خمیر نان بربری

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

حورا دلاوری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

حمید توکلی پور - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

پیمان آریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

ویژگی های آرد به شدت بر روی کیفیت خمیر تاثیر می گذارد یکی از این ویژگی ها اندازه ذرات آرد می باشد. لذا در مطالعه حاضر به بررسی تاثیر اندازه ذرات آرد بر روی ویژگی های ریولوژی خمیر پرداخته شد. بدین منظور از 3 آرد با ذرات مختلف استفاده شد و آزمون های ریولوژی خمیر شامل آزمون فارینوگراف ارزیابی شد. هشت ویژگی خمیر شامل درصد جذب آب، مقدار آب، زمان گسترش خمیر، زمان پایداری خمیر، درجه سست شدن خمیر پس از 10، 12 و 20 دقیقه توسط دستگاه فارینوگراف تعیین شد. در نهایت با توجه به نتایج تیمار 1 با اندازه ذرات کوچکتر ویژگی های کیفی خمیر بالاتری داشت در نتیجه می توان اعلام نمود استفاده از آرد با ذرات ریزتر روشی بسیار کم هزینه می باشد که می تواند سبب بهبود کیفیت نان بربری نیز شود.

کلمات کلیدی:

اندازه ذرات آرد، ریولوژی خمیر، فارینوگراف، نان بربری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647279>

