

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر انواع بهبود دهندهها بر خصوصیات بافتی، رپولوژیکی و حسی نان

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی پژوهش های تخصصی در علوم، مهندسی و فناوری های دانشگاهی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

احمد سبزی بلخکانلو - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده تغذیه و علوم صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

هدا قیومی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل، زابل، ایران،

سعیده شجاعی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

هدایت حسینی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

نان به سبب ارزش غذایی زیاد و قیمت مناسب آن، اصلی ترین غذای مردم است، هر ایرانی بطور متوسط در طول سال نسبت به دیگر رژیم غذایی بیشتر نان مصرف میکند. مقداری از ویتامینها، آهن، کلسیم و پروتئین مورد نیاز بدن ما در نان وجود دارد. امروز مشخص شده است که بعضی از بیماریها مانند سوء هاضمه، کم خونی، سوء تغذیه و رشد کم کودکان میتواند به علت مصرف نان نامرغوب میباشد. بنابراین، برای رسیدن به کیفیت مطلوب، باید از افزودنی های غذایی کاربردی و مواد کمک فرآیند که باعث بهبود کیفیت نان میشوند، استفاده کرد. بهبود دهنده به گروه بزرگی از مواد اطلاق میگردد که به منظور بهبود برخی خواص خمیر و کیفیت نهایی نان به آردگندم و یا خمیر آن افزوده میشود. از مزایای بهبود دهنده ها در خمیر این است که به گسترش خمیر سرعت میبخشد و زمان ویرامدن خمیر را کاهش می دهد و آن را نسبت به شرایط مختلف آب و هوایی و دمایی مقاوم میسازد و از وا رفتن خمیر در مرحله تخمیر نهایی و پخت نان جلوگیری میکند. در صنایع آرد و نان، بهبود دهندهها به توزیع و پخش اجزاء کمک کرده، باعث افزایش کیفیت نان و قابلیت ماندگاری آن میشوند

کلمات کلیدی:

بهبود دهنده، خصوصیات کیفیت، نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/656225>

