

## عنوان مقاله:

ارزیابی مکانیسم بیاتی نان بربری و راهکارهای به تاخیر انداختن آن طی زمان نگهداری

## محل انتشار:

اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

محبت علیزاده - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد محلات، دانشگاه آزاد اسلامی، محلات، ایران

مصطفی کرمی - دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

عبدالرضا آقاجانی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران.

## خلاصه مقاله:

نان بنابه دلایل مختلفی نظیر خمیر بودن کناره ها بیات شدن خشک شدن و کپک زدگی و موارد دیگر از چرخه مصرف خارج میشود نان را میتوان به عنوان یک ماده بی ثبات بیانی نان را به عنوان فرایندی که شامل تغییرات فیزیکی و شیمیایی و حسی میشود در نظر گرفت یکی از دلایل اصلی پایین بودن کیفیت نان های تولیدی در کشور مربوط به کیفیت پایین گندم یا ارد مورد استفاده است اما عوامل و دلایل مهم دیگری همچون روش نامناسب تولید نان در بروز این مشکل موثر هستند بیات شدن نان فرایند فیزیکوشیمیایی پیچیده ای است که نتیجه آن سفت شدن مغزولاستیک شدن پوسته نان و ناشی از تغییرات رخ داده در نشاسته رتروگراداسیون و گلوتن می باشد لذا میتوان با افزایش ابگیری در اثر اقدامات تکنولوژیکی و فرمولاسیون و یا بسته بندی مناسب و یا کنترل درجه حرارت از بیاتی سریع نان جلوگیری کرد

## کلمات کلیدی:

برگشت نشاسته، بیاتی، ژلاتینه شدن، نان بربری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/674080>

