

عنوان مقاله:

اهمیت خمیر ترش لاکتیکی در خمیر و نان حاصل از آن

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:

هانیه محمودی آشتیانی - 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 پرمصرف ترین فرآورده گندم است که برحسب سلیقه، شرایط و امکانات در انواع مختلف تهیه می شود. استفاده از فرایندخمیرترش به عنوان یک عامل وراورنده، یکی از قدیمی ترین فرایندهای بیوتکنولوژیکی است که در تولید مواد غذایی مورد استفاده قرار گرفته است. نقش اصلی خمیرترش، وراوردن خمیر و ایجاد گاز در خمیر است. استفاده از فرایند سنتی خمیرترش درتهیه نان به دلیل تقاضای روزافزون مصرف کنندگان برای مواد غذایی طبیعی و مطبوع و سالم تر مجددا مورد توجه قرار گرفته است. مناسب ترین باکتری های ایزوله شده از خمیر ترش متعلق به باکتری های لاکتیک اسید هستند. این باکتری ها با تولید اسید، افزایش پروتیولیز، تولید ترکیبات فرار و تولید ترکیبات ضد کپکی کیفیت نان تولید شده را به نحو مفیدی تحت تاثیر قرار می دهند

کلمات کلیدی:

آرد، خمیر ترش، کنترل کیفیت، نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/674153>

