

عنوان مقاله:

کاهش ضایعات نان با استفاده از روشهای بیوتکنولوژی در تولید خمیر یخ زده

محل انتشار:

سومین همایش و نمایشگاه تخصصی مهندسی محیط زیست (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

محسن گلابی

ایرج نحوی

منوچهر توسلی

محسن مبینی دهکردی

خلاصه مقاله:

بکارگیری روشهای نوین در تهیه نان سبب کاهش تولید ضایعات این محصول میگردد. تولید نان به روش صنعتی گام مهمی در این راستا میباشد. یکی از مهمترین عوامل در بالا بودن ضایعات بیات شدن سریع نان پس از طبخ میباشد. بنابراین دسترسی آسان مصرف کنندگان به نان تازه طبخ شده سبب کاهش ضایعات میگردد. روش خمیر یخزده (Frozen Dough) که در سال های اخیر در کشورهای صنعتی به سرعت توسعه پیدا کرده، امکان دسترسی به نان تازه طبخ شده را در هر ساعت از شبانه روز برای مصرف کننده فراهم میکند. بکارگیری این روش در تولید صنعتی نان در کشور قابلیت فراوانی در کاهش ضایعات نان خواهد داشت. یکی از ملزومات این روش بکارگیری مخمرهای نانوائی (*Saccharomyces cerevisiae*) مقاوم به سرما می باشد. در این تحقیق به منظور دست یابی به سویه مقاوم، در سویه های مخمر نانوائی صنعتی با بکارگیری تابش UV جهش ایجاد شد و با استفاده از روشهای غربالگری مناسب سویه ی جهش یافته ی مقاوم در برابر سرما جداسازی و میزان مقاومت این سویه نسب به سویه والد بررسی گردید. در نهایت قابلیت استفاده از این سویه در بکارگیری آن در روش خمیر یخزده به اثبات رسید.

کلمات کلیدی:

مخمر نانوائی، خمیر یخزده، جهش، نان صنعتی، تابش UV

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/68488>

