

عنوان مقاله:

تأثیر اختلاط آرد شنبلیله و آرد خلر بر خواص فیزیکوشیمیایی و حسی آرد و نان گندم

محل انتشار:

اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

راحله قلعه گنجی - دانشجوی کارشناسی صنایع غذایی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، مرکز آموزش عالی کشاورزی بردسیر، ایران و انجمن پژوهشگران جوان

محدثه شمس الدین سعید - استادیار، دانشگاه شهید باهنر کرمان، مرکز آموزش عالی کشاورزی بردسیر، ایران

خلاصه مقاله:

این آزمایش به منظور تعیین نسبت مناسب اختلاط آرد دانه بقولات خلر و شنبلیله با آرد گندم مورد استفاده در تولید نان در مرکز آموزش عالی کشاورزی بردسیر به مرحله اجرا در آمد. از دانه های شنبلیله و خلر توده محلی بردسیر و آرد گندم نانوائی استفاده شد. خصوصیات آرد شامل درصد رطوبت آرد، درصد چربی، درصد خاکستر، ظرفیت جذب آب و روغن آن مورد سنجش قرار گرفتند. آزمون ها با سه تکرار انجام شدند. پس از آزمایشات انجام شده خمیر نان تهیه گردید. تیمارهای مورد مطالعه شامل (A(1: 100% آرد گندم، A(2): 90% گندم + 10% خلر، A(3): 80% گندم + 20% خلر، A(4: 95% گندم + 5% شنبلیله، A(5): 90% گندم + 10% شنبلیله، A(6): 85% گندم + 10% خلر + 5% شنبلیله، A(7): 80% گندم + 10% خلر + 10% شنبلیله، A(8): 75% گندم + 20% خلر + 5% شنبلیله، A(8): 70% گندم + 20% خلر + 10% شنبلیله) بودند. بعد از پخت نان آزمون های حسی و رنگ سنجی نان انجام گرفتند. نتایج نشان داد بیشترین درصد رطوبت، خاکستر، چربی و ظرفیت جذب آب متعلق به آرد شنبلیله بود. تیمارهای اختلاط آردهای گندم، خلر و شنبلیله در تهیه نان سبب اختلاف معنی داری در فاکتورهای نرمی بافت، قابلیت جویدن، رنگ نان و نتایج نهایی در ارزیابی حسی گردید. کمترین نرمی بافت نان و قابلیت جویدن متعلق به تیمار A(8) بود بیشترین آنها نیز متعلق به تیمار A(4) بود که اختلاف معنی داری با تیمار آرد گندم 100 درصد نداشتند. کمترین امتیاز از نظر رنگ نان متعلق به تیمار A(4) بود. مقایسه میانگین امتیاز نتایج ارزیابی نهایی نشان داد در مجموع بیشترین امتیاز در ارزیابی نهایی متعلق به تیمار A(1) و A(4) بود و کمترین امتیاز در تیمارهای ارزیابی حسی در تیمار A(8) و A(8) بود. نتایج تجزیه واریانس داده ها نشان داد که فاکتورهای رنگ سنجی L, a, و b تحت تاثیر تیمارهای مختلف ترکیب آرد قرار نگرفتند. با توجه به نتایج می توان به استثنای تیمارهای A(8) و A(9) سایر تیمارها را در در تهیه نان گندم مورد استفاده قرار داد بدون اینکه با تغییر در طعمو بافت و رنگ و ... مواجه شد.

کلمات کلیدی:

نرمی بافت، قابلیت جویدن، رنگ نان، ظرفیت جذب آب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747602>

