

## عنوان مقاله:

تأثیر امولسیفایر داتم و سدیم استیاریل لاکتیلات بر خواص فیزیکوشیمیایی و بافتی نان حجیم

## محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی دستاوردهای نوین در صنایع غذایی و تغذیه سالم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

حسین یآوری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم صنایع غذایی، واحد صفادشت، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

سپیده بهرامی - استادیار گروه علوم صنایع غذایی، واحد صفادشت، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

با توجه به جایگاه نان در سبد غذایی می توان با بهبود کیفیت و افزایش ماندگاری آن به نتایج ارزشمندی دست یافت به این منظور نان حجیم با استفاده از بهبود دهنده های سدیم استیاریل لاکتیلات و دایم به میزان 0/1، 0/3 و 0/5 بکارگرفته شد. بعد از تهیه نان مذکور آزمون های شیمیایی متفاوتی نظیر تعیین درصد رطوبت، فیبر، خاکستر، پروتیین، چربی و بافتی بر خمیر تولیدی مطابق روش های استاندارد انجام شد. نتایج آزمون های شیمیایی برآورد مصرفی برای تولید نان حجیم صنعتی مناسب بود. در نمونه های نان های تولیدی افزایش میزان امولسیفایرها بر روی درصد چربی و پروتیین های آن تاثیر معناداری نداشت اما بر روی فیبر، خاکستر و رطوبت نمونه ها تاثیر آن معنادار بود. به طوری که با افزایش این امولسیفایرها میزانهریک از این پارامترها به طور معناداری افزایش پیدا کرد. سختی بافت نان های مکدונالد تولید شده با افزایش میزان امولسیفایرها کاهش پیدا می کند و نان های حاصل که امولسیفایر بالاتری دارند میزان سختی بافت آنها کمتر از نمونه ی شاهد است ( $p < 0.05$ ). کمترین سختی بافت مربوط به نمونه حاوی 0/5 درصد سدیم استیاریل لاکتیلات و نمونه ترکیبی حاوی 0/1 درصد سدیم استیاریل لاکتیلات و 3/ داتم بود.

## کلمات کلیدی:

نان مکدونالد، بافت، سدیم استیاریل لاکتیلات، دایم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/749337>

