

عنوان مقاله:

مروری اجمالی بر تاثیر عوامل مختلف بر روی قهوه ای شدن پاستا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

متین یحیوی - مرکز پژوهش های دانش بنیان فرهیختگان زرنام

لیلا کمالی روستا - مرکز پژوهش های دانش بنیان فرهیختگان زرنام

محسن امینی - مرکز پژوهش های دانش بنیان فرهیختگان زرنام

آرش سلطانی - مرکز پژوهش های دانش بنیان فرهیختگان زرنام

خلاصه مقاله:

رنگ پاستا یکی از فاکتورهای اصلی در ارزیابی کیفیت پاستا تلقی می گردد، به طوری که مشتریان رنگ زرد کهربایی آن رامی پسندند. رنگ زرد پاستا در نتیجه وجود رنگدانه های کاروتنوئید طبیعی است که کم و بیش در طول فرآیند تولید پاستاتوسط فعالیت آنزیمی اکسید می شوند. علت رنگ قهوه ای پاستا را به فرآیندهای پیچیده بیوشیم یایی و تکنولوژیکی نسبت می دهند و شدت رنگ قهوه ای می تواند موجب کاهش ارزش تجاری پاستا شود. از دلایل اصلی قهوه ای شدن پاستا میتوان بهرنگ ذاتی اندوسپرم، درجه خلوص سمولینای استحصال شده و همچنین واکنش میلارد (در صورت کاربرد درجه حرارت هایبالا در خشک کردن پاستا) اشاره نمود. قهوه ای شدن پاستا تلفیقی از ویژگی های گندم (نظیر وارپته، شرایط رشد، میزانپروتیین و ...)، فرآیند آسیابانی (نظیر درصد استخراج) و همچنین شرایط خشک کردن پاستا می باشد. این مقاله، مروریاجمالی بر منشا و دلایل فرآیند قهوه ای شدن پاستا و همچنین تاثیر عوامل مختلف بر روی این فرآیند می باشد.

کلمات کلیدی:

پاستا، قهوه ای شدن، فعالیت آنزیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/749358>

