

## عنوان مقاله:

ارزیابی کاربرد صمغ زانتان و آرد سیب زمینی بر خواص ریبولوژیکی خمیر و کیفیت نان تست

## محل انتشار:

فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، دوره 1، شماره 3 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

سارا موحد - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، تهران

گلسا خلعتبری محسنی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، تهران

حسین احمدی چنارین - استادیار، گروه زراعت و اصلاح نباتات، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین، تهران

## خلاصه مقاله:

هدف از تحقیق حاضر بررسی ویژگی های ریبولوژیکی خمیر، کیفیت بافت و ماندگاری نان های تست غنی شده با آرد سیب زمینی و هیدروکلویید زانتان بود. به این ترتیب که مقادیر 5، 10 و 15 درصد از آرد سیب زمینی به همراه 0/5 و 1 درصد از هیدروکلویید زانتان در ترکیب با آرد گندم برای تهیه نان تست استفاده گردید. با توجه به نتایج، تیمار حاوی 15 درصد آرد سیب زمینی و 1 درصد زانتان (P6) باعث تقویت خمیر شد. هم چنین بررسی نان های نگهداری شده پس از 24، 48 و 72 ساعت پس از پخت نشان داد که آرد سیب زمینی و صمغ زانتان سبب نرمی بافت و هم چنین جلوگیری از بیاتی نمونه های نان تست می گردند به گونه ای که تیمار حاوی 5 درصد آرد سیب زمینی و 0/5 درصد زانتان (P1) از بیش ترین میزان نرمی بافت و هم چنین کم ترین میزان بیاتی در هر سه بازه زمانی فوق برخوردار بود. از سوی دیگر تیمار شاهد (فاقد آرد سیب زمینی و صمغ زانتان) از بیش ترین امتیاز حجم برخوردار بود ضمن این که در کلیه نمونه ها حضور 0/5 درصد زانتان در مقایسه با 1 درصد از صمغ مذکور، سبب کسب امتیاز بالاتر از نظر صفت حجم گردید.

## کلمات کلیدی:

آرد سیب زمینی، صمغ زانتان، بیاتی، بافت، تسنج، فارینوگراف، اکستنسوگراف

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/792112>

