

عنوان مقاله:

ویژگی های کیفی نان فاقد گلوتن حاصل از وارپته های برنج ایرانی

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 1، شماره 3 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فاطمه لشکری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جعفر محمدزاده میلانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

گیسو ملکی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

بهبود نان برنج برای بیماران حساس به گلوتن گندم، نیازمند مطالعه ویژگی های فیزیکوشیمیایی برنج می باشد که منجر به بهبود خصوصیات نان حاصل خواهد شد. نمونه های نان برنج ایرانی پخته شده در دستگاه فر خانگی مورد ارزیابی فیزیکوشیمیایی قرار گرفتند و نان های حاصل از ارقام مختلف برنج ایرانی (طارم، شیرودی، ندا، فجر، قایم و بینام) با یکدیگر مقایسه شدند. به منظور بررسی کیفی، حجم مخصوص، آون اسپرینگ، نسبت ارتفاع به قطر، نسبت مغز به پوسته، تخلخل، محتوای رطوبتی و خواص بافتی مورد ارزیابی قرار گرفت. بررسی با میکروسکوپ الکترونی به منظور ارزیابی خواص بافتی انجام شد. با انتخاب مناسب ترین رقم امکان تولید نانی با خواص فیزیکی مطلوب فراهم خواهد شد. نتایج آزمایشات نشان داد که رقم برنج بینام خواص فیزیکی و کیفی مناسب برای تولید نان برنج فاقد گلوتن را دارد. رقم بینام بیشترین حجم مخصوص، بیشترین نسبت مغز به پوسته، کمترین سختی بافت و کمترین میزان رترোগراداسیون را بخود اختصاص داد.

کلمات کلیدی:

برنج، تخلخل، میکروسکوپ الکترونی، نان فاقد گلوتن، هیدروکسی پروپیل متیل سلولز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809193>

