

عنوان مقاله:

مقایسه اثر درصد شکر و زمان تخمیر خمیرترش حاوی کشت آغازگر اختصاصی (لاکتوباسیلوس پلانتاروم) بر کیفیت نان بربری تولیدی با آردهای دارای دو درجه استخراج مختلف

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی، دوره 5، شماره 2 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

علیرضا صادقی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

عباس عابدفر - دانش آموخته کارشناسی ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

این پژوهش با هدف بررسی تاثیر مقدار شکر (5.0، 1، 5.1 درصد) و زمان تخمیر (8، 16، 24 ساعت) خمیرترش حاوی کشت آغازگر اختصاصی لاکتوباسیلوس پلانتاروم بر ویژگی های کیفی و بیاتی نان بربری حاصل از آردهای گندم سبوس گرفته و ستاره با دو درجه استخراج مختلف (69 و 76) به اجرا در آمد. تاثیر عوامل مذکور در تخمیر خمیرترش حاصل از این دو نوع آرد گندم در قالب طرح آماری کرت های خرد شده مورد ارزیابی قرار گرفت. بر اساس نتایج به دست آمده، سطوح مختلف زمان تخمیر و درصد شکر، تاثیر معنی داری ($p < 0.05$) بر میزان تغییرات اسیددینه قابل تیتر خمیرترش دو نوع آرد مصرفی داشت. پس از فراوری نان های بربری با استفاده از تیمارهای خمیرترش، سفتی بافت (بافت سنجی) و میزان تخلخل (پردازش تصویر) نان های تولیدی نیز در یک بازه زمانی چهار روزه بررسی شد. بر اساس نتایج حاصل، کمترین و بیشترین میزان سفتی بافت پس از 96 ساعت نگهداری به ترتیب مربوط به نان بربری فراوری شده با آرد ستاره و خمیرترش حاصل از تخمیر 24 ساعت و دارای 1 درصد شکر و همچنین نان بربری فراوری شده با آرد سبوس گرفته و خمیرترش حاصل از تخمیر 24 ساعت و دارای 5.1 درصد شکر بود. روند تغییرات تخلخل و حجم مخصوص نان بربری حاصل از آرد ستاره نیز نسبت به نان بربری حاصل از آرد سبوس گرفته بیشتر و پذیرش کلی آن کمتر بود

کلمات کلیدی:

آغازگر خمیرترش، بیاتی، تخلخل، درجه استخراج آرد، نان بربری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/809297>

