

عنوان مقاله:

بررسی قابلیت زنده مانی مخمر در نان حجیم حاصل از خمیر منجمد با افزودن آرد گندم اکستروود شده و نشاسته پیش ژلاتینی شده گندم

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سحر نجفی - کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی، واحد تحقیقات و توسعه شرکت بنسا، تهران، ایران

ایمان بهمنی - کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی، واحد تحقیقات و توسعه شرکت بنسا، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه تاثیر استفاده از آرد گندم اکستروود شده یا نشاسته پیش ژلاتینی شده گندم برای بهبود فرآوری و کیفیت نان حجیم حاصل از خمیر منجمد بود. سه فرمولاسیون با 100 درصد آرد گندم شاهد و با 5 درصد جایگزینی آرد گندم با آرد گندم اکستروود شده و 5 درصد جایگزینی آرد گندم با نشاسته پیش ژلاتینی شده گندم تهیه شد. خمیرهای منجمد به صورت یخ زده به مدت هفت روز نگهداری شده و سپس یخ زدایی، تخمیر، پخته و از لحاظ ویژگی های فیزیکی، شیمیایی، تکنولوژیکی ارزیابی شدند. سطوح گلوکز در دسترس یافت شده برای آرد گندم اکستروود شده (100g/12g) و نشاسته پیش ژلاتینی شده گندم (11/7g/100g) و در رابطه با آرد گندم شاهد (7/1g/100g) مشاهده شد. در دسترس بودن گلوکز حاصله از شکستن نشاسته باعث ورامدن بهتر خمیر شده و این اثر بسیار مطلوب برای خمیرهای منجمد است زیرا در مرحله یخ زدایی به علت در دسترس بودن سوبسترا برای مخمر باعث کاهش حجم محصول نمی شود. نمونه های حاصله از نشاسته پیش ژلاتینی شده گندم و آرد گندم اکستروود شده پس از پخت در مقایسه با نان شاهد حجم بیشتری دارند. نتایج این مطالعه برای استفاده از آرد گندم اکستروود شده یا نشاسته پیش ژلاتینی شده گندم مطلوب بوده و استفاده از این روش باعث عدم کاهش کیفی برای خمیر منجمد می شود.

کلمات کلیدی:

نان حجیم، خمیر منجمد، آرد گندم اکستروود شده، نشاسته پیش ژلاتینه شده گندم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873512>

