

عنوان مقاله:

انجماد خمیر(تاثیر تیمارها و افزودنیها بر بهبود کیفیت)

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

سمیرا نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان، اصفهان

خلاصه مقاله:

این مقاله به بررسی اثرات ذخیره سازی انجماد بر ساختار و عملکرد پخت از خمیر منجمد، فراهم کردن یک بررسی اجمالی بر روی فعالیت های بهبود دهنده های خمیر از جمله امولسیفایر، پوشش دهنده ها و بهبود دهنده های دیگر مورد استفاده در خمیر منجمد، کیفیت کلی نان پخته شده از خمیر منجمد و ذخیره سازی خمیر در دماهای زیر صفر درجه سانتی گراد و تاثیر دماهای مختلف بر آن از جمله عوامل متعددی است که در این مقاله بررسی می شود. امولسیفایرهای مربوط به چربی مانند استرهای دی استیل تارتاریک اسید، مونو و دی گلیسریدها و استرهای ساکارز به عنوان عوامل antistaling، اصلاح کننده خمیر، shortening و مقدار کمی بهبود دهنده برای تولید نان با پروتئین بالا و همچنین خمیر منجمد است. هیدروکلوئیدها به عنوان بهبود دهنده خمیر در صنعت پخت بسیار اهمیت دارند با توجه به توانایی آنها در وارد کردن تغییرات ساختاری در اجزای اصلی سیستم های آرد گندم در طول مراحل ساخت نان و ذخیره سازی آن. دیگر بهبود دهنده های خمیر، مانند اسید اسکوربیک، عسل و عصاره چای سبز در این مقاله بررسی شده اند.

کلمات کلیدی:

خمیر منجمد، امولسیفایر، سورفکتانتها، انجماد خمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267083>

