

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر نوع مخلوط کن، ضخامت خمیر و فر پخت بر کمیت و کیفیت نان نیمه حجیم

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

مهدی کریمی - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

فریبا نقی پور - کارشناسی ارشد دانشگاه فردوسی مشهد،

بهاره صحرائیان - کارشناسی ارشد دانشگاه فردوسی مشهد،

مهدی قیافه داوودی - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی،

خلاصه مقاله:

در تولید نان و محصولات آردبر میزان تعادل بین مواد خام، روش ها و تجهیزات نه تنها بر کیفیت محصول نهایی موثر است بلکه در حفظ ثبات کیفیت نیز تاثیر گذار خواهد بود. در این میان به دلیل اجبار ذاتی در پخت مکانیکی خودکار نان و محصولات آردبر، به سیستم ها و تجهیزات مطمئن کیفی پیچیده از جمله مخلوط کن، پهن کن و فر پخت برای حفظ و ثبات کیفیت نیازمندیم. بدین منظور در این تحقیق اثر دو نوع مخلوط کن مارپیچی و چنگالی بر میزان سفتی، رنگ (با استفاده از نرم افزار Image J و درصد تخلخل (حفرات) خمیر نان نیمه حجیم مورد مطالعه قرار گرفت و نتایج نشان داد که مخلوط کن مارپیچی قادر است خمیر با کیفیت بالاتری عرضه نماید. در ادامه پس از انتخاب مخلوط کن مناسب (مارپیچی) برای تهیه نان نیمه حجیم، بعد از عمل چانه گیری، خمیر به دو ضخامت 5 و 10 میلی متر توسط دستگاه فرم دهنده، پهن گردید و در دو فر طبقه ای و گردان عملیات پخت صورت گرفت. مقایسه نتایج حاصل در سطح $P < 0.05$ نشان داد که خصوصیات بافتی نان نیمه حجیم، رطوبت و فعالیت آبی آن در طی سه روز نگهداری، ویژگی های حسی، تصویری (رنگ) و همچنین حجم و درصد تخلخل به میزان قابل ملاحظه ای در نمونه ای که با ضخامت 10 میلی متر در فر گردان پخت شده بود، به دلیل دوران هوای داغ، بهتر است. لذا استفاده از آنها برای تولید در مقیاس صنعتی توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

مخلوط کن، پهن کن، فر پخت، نان نیمه حجیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/324118>

