

## عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر استفاده توام از تخمیر کنترل شده خمیر ترش آرد کامل گندم و افزودن پوره کدو حلواپی بر زمان ماندگاری و پذیرش کلی نان تافتون

## محل انتشار:

فصلنامه علمی پژوهشی میکروبیولوژی کاربردی در صنایع غذایی (سال:2:3)

تعداد صفحات اصل مقاله: ۱۳ صفحه

## نویسندگان:

علیرضا صادقی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، گرگان، ایران  
عباس عابدفر - پژوهشکده علوم و صنایع غذایی، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

این پژوهش با هدف ارزیابی تاثیر استفاده توام از تخمیر کنترل شده خمیر ترش آرد کامل گندم و افزودن پوره کدو حلواپی بر خصوصیات کیفی و ماندگاری نان تافتون به اجرا در آمد. بدین منظور، تاثیر تخمیر کنترل شده خمیر ترش آرد کامل گندم طی ۲۴ h در دمای °C ۲۸ به تنهایی (۲۵ درصد وزنی نسبت به خمیر نان) و همچنین افزودن پوره کدو حلواپی پوست گیری و بخارپز شده در مقادیر ۱۰، ۲۰ و ۳۰ درصد نسبت به وزن آرد بر مقدار تخلخل، حجم مخصوص، ویژگی های حسی و همچنین ماندگاری میکروبی و پیاپی نان تافتون در بازه زمانی ۲ تا ۹۶ h پس از پخت مورد بررسی قرار گرفت. بر اساس نتایج به دست آمده، نمونه حاوی ۲۰ درصد پوره کدو حلواپی در تمامی بازه های زمانی مورد ارزیابی، ضمن دارا بودن بیشترین حجم مخصوص (بیش از ۲ g / cm<sup>۳</sup>) و تخلخل (بیش از ۲۰ درصد)، از کمترین بار میکروبی نیز نسبت به سایر تیمارها برخوردار بود. اگر چه در فرآوری نان از انواع کدو بیشتر به عنوان یک مکمل غذایی استفاده می شود اما افزودن پوره کدو حلواپی در محدوده های مورد ارزیابی در این پژوهش به شکل معنی داری (P < ۰.۰۵ / ۰) بر خصوصیات کیفی و ماندگاری نان تافتون حاصل از تخمیر کنترل شده، موثر بود و بر این اساس از قابلیت بالایی برای غنی سازی این فراورده برخوردار می باشد.

## کلمات کلیدی:

پوره کدو حلواپی، تخمیر، خصوصیات کیفی، نان تافتون

## لینک ثابت ثبت مقاله در پایگاه سیولیکا:

[https://www.civilica.com/Paper-JR\\_AMFI-JR\\_AMFI-3-2\\_005.html](https://www.civilica.com/Paper-JR_AMFI-JR_AMFI-3-2_005.html)

این صفحه به معنای تاییدیه نمایه سازی مقاله در پایگاه استنادی سیولیکا می باشد. در هر لحظه به منظور تایید اصالت این گواهی می توانید وضعیت ثبت مقاله را از طریق لینک فوق به صورت آنلاین کنترل نمایید.