

## عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات حسی و مکانیکی ماکارونی تولیدی با آرد نول، سمولینا و مخلوط این دو

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

رضا افشین پژوه - استاد دانشگاه جامع علمی کاربردی زر

ناصر پوراسماعیل

پریسا صائمی

مهدی امینی

## خلاصه مقاله:

کیفیت کلیه فراورده های غذایی بستگی به کیفیت مواد اولیه آن دارد و ماکارونی نیز به عنوان یک ماده غذایی مهم که مصرف همگانی دارد از این قاعده مستثنی نیست دراکثر کشورهای جهان ماکارونی از آرد سمولینا تهیه می شود ولی درکشور ما معمولا از آرد نول تهیه می شود که باعث می شود محصول نهایی کیفیت مناسب نداشته باشد لذا هدف از این پژوهش ارزیابی خصوصیات حسی و مکانیکی ماکارونی تولید شده با آرد نول و سمولینا و مخلوط این دو آرد به منظور کاهش مصرف آرد سمولینا درتهیه ماکارونی و تولید ماکارونی با خصوصیات مطلوب می باشد نتایج نشان داد که پاستای تولیدی با مخلوط آرد نول و سمولینا درخصوصیات مانند عدد لعاب افت پخت و نرمی تفاوت معنی داری با پاستای تولیدی با آرد سمولینا ندارد همچنین نتایج آزمون حسی نشان داد که این پاستا از نظر مصرف کننده ها نیز قابل قبول است.

## کلمات کلیدی:

سمولینا - آرد نول - ماکارونی - بافت سنجی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149227>

