

عنوان مقاله:

اثر شرایط فرآیند بر رئولوژی خمیر آرد گندم

محل انتشار:

ششمین همایش ملی افق های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

زهرا خوشدونی فراهانی - دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

خصوصیات رئولوژیکی خمیر و همچنین ویژگی های شبکه گلوتن آرد از فاکتورهای مهم بر کیفیت نان تولید شده می باشد که می توانند پایداری دیواره حباب هوا و زمان استراحت خمیر را تحت تاثیر قرار دهند. همچنین فرایندهای عمل آوری خمیر و فناوری پخت نیز بر رئولوژی، بافت و کیفیت محصول نهایی موثر می باشند. این خصوصیات می توانند توسط دستگاه های سنجش رفتار رئولوژیک از جمله فارینوگراف، اکستنسوگراف و میکسوگراف ارزیابی گردند. بدین منظور در این مطالعه به تاثیرات فرایندهای مخلوط کردن، تخمیر میانی و پخت بر روی خمیر و رفتارهای رئولوژیکی ایجاد شده در خمیر پرداخته شد.

کلمات کلیدی:

رئولوژی خمیر، تخمیر، فرایند پخت، فرایند مخلوط کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1466099>

