

بررسی امکان تولید نان‌های قالبی با خمیر نان‌های سنتی (سنگک و بربری) و مقایسه خصوصیات حسی آنها

پژوهشی با عنوان "بررسی امکان تولید نان های قالبی با خمیر نان های سنتی (سنگک و بربری) و مقایسه خصوصیات حسی آنها" توسط آقای مهندس کاووس رشمه کریم عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی انجام شد. ایشان در این پژوهش به بررسی امکان استفاده از خمیرهای بربری و سنگک که به روش سنتی تهیه شده بودند، برای تولید نان قالبی پرداخته و نتایج را گزارش نمودند.

امکان تهیه و کیفیت نان قالبی از خمیر نان‌های بربری و سنگک تهیه شده به روش سنتی بررسی گردید. برای تیمارهای مختلف خصوصیات فیزیکوشیمیائی، بافتی و حسی اندازه‌گیری شد نتایج آنها با مشخصات نمونه شاهد (با خمیر و روش استاندارد تهیه نان قالبی تهیه شد) مقایسه گردیدند. نان خمیر بربری با شاهد تفاوت معنی‌دار نشان داده و مقایسه میانگین‌ها بیانگر برتری نمونه شاهد در کلیه خصوصیات کیفی از قبیل حجم مخصوص، تخلخل، سفتی و خصوصیت حسی پذیرش کلی بر تیمارنان قالبی حاصل از خمیر بربری بود ولی از سوی دیگر نتایج، بیانگر پتانسیل موجود در بهبود این نان با استفاده از مواد بهبود دهنده و همچنین روش اصلاح شده پخت بود. تیمارهای خمیر سنگک نیز با شاهد تفاوت معنی‌دار نشان دادند. مقایسه میانگین‌ها، برتری نمونه شاهد در کلیه خصوصیات کیفی از قبیل حجم مخصوص، تخلخل، سفتی و خصوصیت حسی پذیرش کلی بر نان قالبی حاصل از خمیر سنگک بود ولی از سوی دیگر نتایج بیانگر پتانسیل موجود در بهبود این نان با استفاده از مواد بهبود دهنده و همچنین روش اصلاح شده پخت بود. تهیه نان از خمیر بربری و سنگک به روش معمول تولید نان قالبی نتایج قابل پذیرش برای مصرف کننده ندارد ولی در صورت ایجاد تغییر در روش پخت و همچنین بهبود فرمولاسیون با توجه به پتانسیل نان قالبی، امکان تولید نان‌های ماکول با کیفیت مناسب از این خمیرها وجود دارد.