

## فرمولاسیون خمیرترش به منظور ارتقاء ماندگاری و خصوصیات حسی نان های سبوس دار

---

نان سبوس دار با خصوصیات حسی و بافتی مناسب تهیه شد. دکتر مهدی کریمی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان، در تحقیقات خود توانست با استفاده از آرد کامل، ۳ درصد مخمر و زمان تخمیر ۲۴۰ دقیقه شرایط مطلوب برای خمیرترش را بهینه و نان سبوس دار با خصوصیات حسی و بافتی مناسب تهیه نماید.

با توجه به این مسئله که میزان ضایعات نان بالاست و این ضایعات عمدتاً در نتیجه فرآیند تولید غیراصولی و ناصحیح می باشد که بیاتی زودرس به وجود می آید. از این رو برای بهبود خصوصیات تکنولوژیکی و حسی انواع نان، راهکارهای متفاوتی توسط محققان ارائه گردیده که یکی از مهم ترین این موارد کاربرد خمیرترش در این محصول استراتژیک است. شایان ذکر است که کیفیت نهایی محصول تولیدی تنها تحت تأثیر شرایط بهینه شده خمیرترش حاصل می شود. ارائه دانش فنی لازم در این ارتباط به واحدهای صنعتی، نیمه صنعتی و سنتی به منظور تولید محصول نهایی با خصوصیات حسی و بافت مناسب در این واحدها، علاوه بر افزایش ماندگاری و سود آوری آن ها، ارتقاء سطح سلامت جامعه را نیز با حذف بسیاری از افزودنی های شیمیایی، در پی خواهد داشت.