

اثر امولسیفایرها و هموکتانت ها بر خصوصیات نان مسطح

آقای دکتر مهدی قیافه داودی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، طی پژوهشی نشان داد که می‌توان با استفاده از افزودنی پلی پروپیلن گلایکول و سدیم استئاروئیل ۲-لاکتیلات خصوصیات کمی و کیفی نان بربری نیمه حجیم را بهبود داد.

آقای دکتر مهدی قیافه داودی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، طی پژوهشی نشان داد که می‌توان با استفاده از افزودنی پلی پروپیلن گلایکول و سدیم استئاروئیل ۲-لاکتیلات خصوصیات کمی و کیفی نان بربری نیمه حجیم را بهبود داد.

بر اساس یافته‌های این پژوهش، به منظور ارزیابی خصوصیات کیفی نان و تأثیر افزودنی‌ها، تکنیک کم هزینه، سریع و غیر تخریبی پردازش تصویر مناسب است.

ضایعات نان نه تنها زیان بزرگ اقتصادی به جامعه می‌زند، بلکه اثر آن بر سلامت مردم، ضایعات بیشتری ایجاد می‌کند. از این رو افزایش تقاضا برای نان و نیاز به عرضه سریع، محققین را بر آن می‌دارد که راهکارهایی مناسب به منظور تولید نان با کیفیت بالا ارائه دهند. در همین راستا به منظور به تأخیر انداختن بیاتی نان و بهبود کیفیت آن راه‌های مختلفی از جمله بهبود کیفیت پخت، بسته بندی و نگهداری نان در دمای مشخص و استفاده از مواد افزودنی وجود دارد.

رنگ و خصوصیات تصویری از جمله ویژگی‌هایی است که با تغییرات اندک در فرمولاسیون مواد غذایی، دستخوش تغییرات قابل ملاحظه‌ای می‌شود و گاهی اوقات این تغییرات تا حدی غیر قابل قبول است که ماده غذایی را از سبد خرید مصرف‌کنندگان خارج می‌سازد. از این رو یافتن راهی کم هزینه و سریع جهت کنترل و ارزیابی این دسته از خصوصیات در مواد غذایی دارای اهمیت است. این عوامل سبب ایجاد انگیزه برای توسعه روش‌های جانشین است که در زمان کمتر و با دقت بیشتر خصوصیات کلیدی محصول را ارزیابی کند. پردازش تصویر یکی از این روش‌ها است.