

## بهبود فرمولاسیون نان های قالبی تولید شده از آرد سبوس دار (آرد مورد استفاده در تولید نان سنگک)

پژوهشی با عنوان "بهبود فرمولاسیون نان های قالبی تولید شده از آرد سبوس دار (آرد مورد استفاده در تولید نان سنگک) با هدف تولید صنعتی" توسط آقای مهندس کاووس رشمه کریم عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی انجام گردید. ایشان در این پژوهش به بررسی اثر گذاری مواد مکمل بهبود دهنده به صورت انفرادی بر روی کیفیت تولید نان قالبی حاصل از آرد سنگک پرداختند و تاثیرات هر یک از آنها را معرفی نمودند.

نتایج آزمون بیانگر تاثیر معنی دار آنزیم ها بر خصوصیات نان در مقایسه با شاهد بودند. بیشترین افزایش در حجم نان به دلیل آنزیم زیلاناز بدست آمد. از نظر اثر جلوگیری کننده سفتی در طول زمان، نان حاصل از آنزیم زیلاناز نشان دهنده کمترین میزان سفتی بود و بهترین پذیرش کلی حسی نان نیز مربوط به تیمار آنزیم زیلاناز بود. مقایسه نتایج مربوط به هیدروکلوئید ها نشان داد که این مواد بر روی خصوصیات تیمارهای نان، تاثیر متفاوتی داشتند. صمغ گوار ، اچ پی ام سی، آلژینات سدیم و صمغ زانتان به طور موثری باعث افزایش حجم نان بدون تغییرات قابل توجه در ساختار مغزنان شدند. اچ پی ام سی در سطح ۵/۰% (وزن آرد) به عنوان هیدروکلوئید ایده آل برای نان قالبی از آرد سنگک توصیه می شود، که باعث افزایش حجم و کاهش سفتی می شود. لسیتین سویا و پلی سوربات ۸۰ تنها امولسیون کننده هایی بودند که در مقایسه با شاهد، بهبود قابل توجهی در حجم نان ایجاد کردند. تیمارهای حاصل از استرهای ساکارز، پلی سوربات ۸۰ و اس اس ال کمترین میزان سفتی مغز نان را در روز ۷ نشان دادند و لذا سرعت سفت شدن مغز نان را کاهش دادند.