

نشریه ترویجی با هدف آشنایی کشاورزان و کارشناسان و مروجان و تولیدکنندگان نان با فرآورده های آردی و صدمات ناشی از سن زدگی و تاثیر آن بر کیفیت تولیدات مذکور توسط اعضا هیئت علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی خراسان رضوی

چاپ نشریه ترویجی "بهبود ویژگی های نانوائی آرد گندم سن زده" با هدف آشنایی کشاورزان، کارشناسان و مروجان و تولید کنندگان نان و فرآورده های آردی با صدمات ناشی از سن زدگی بر کیفیت آرد گندم و همچنین راهکارهای کاهش اثرات منفی سن زدگی و تقویت و بهبود کیفیت آرد حاصل با استفاده افزودنی های مجاز، نشریه مذکور به همت سرکار خانم دکتر شیخ الاسلامی و جناب آقای دکتر کریمی اعضای هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی خراسان رضوی تهیه و تدوین گردیده است. سن زدگی باعث صدمه به پروتئین گندم و مشخصاً "گلوتن آن خواهد شد که در نهایت با کاهش خاصیت نانوائی گلوتن گندم و کاهش اثرات چسبندگی و جذب آب آرد، باعث تولید نان با حجم کمتر، خواص حسی (بافت، رنگ، رایحه و مزه) و عدم شکل گیری مناسب نان خواهد شد. در این نشریه راهکارهای علمی و کاربردی حاصل بیش از ده سال تحقیق و همچنین تولید افزودنی های مناسب در شرکت صنایع غذایی دلسا (شرکت دانش بنیان تحت پوشش بخش تحقیقات فنی و مهندسی خراسان رضوی) در راستای کاهش اثرات سن زدگی بر کیفیت آرد و کاهش ضایعات نان ارائه گردیده است.