

ارتباط درجه ی استحصال آرد بر کیفیت نان مصرفی

پویا آروین^۱، رقیه غلامی^۲

۱- استادیار، گروه کشاورزی، دانشگاه پیام نور، تهران، ایران

۲- دانشجو مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه پیام نور، تهران، ایران

چکیده

نان یکی از ارزانه ترین و مهمترین مواد غذایی مورد استفاده انسان می باشد، گرچه با ارتقاء سطح زندگی در کشورهای پیشرفته از میزان مصرف نان کاسته شده است، لیکن نان هنوز هم بخش عمده ای از انرژی روزانه مردم کشورهای مختلف و بویژه اقشار کم درآمد جامعه را تأمین می کند. ترکیب آرد و کیفیت نان همواره تحت تاثیر عوامل مختلف محیطی، توارثی و نوع فرآیندهای عمل آوری می باشند. از مهمترین فاکتورهای مؤثر بر ترکیب و ویژگی های آرد و متعاقباً کیفیت نان حاصل، درجه استحصال آرد می باشد. هر چقدر درصد استحصال آرد بالاتر باشد حجم نان کوچک تر خواهد بود ولی در عوض نرمی بافت بیشتر می گردد و اینگونه توجه میشود که رطوبت مغز نان دارای سبوس بالاتر، بیشتر است در نتیجه نان نرمتر می ماند. در این مقاله ابتدا به تعریف واژه درجه استحصال آرد و روشهای محاسبه و تعیین آن پرداخته و سپس تأثیر درجه استحصال آرد بر ترکیب و ویژگیهای آرد (خاکستر، رنگ، رطوبت، پروتئین، فیبر خام، چربی، گلو تن مرطوب، عدد رسوبی، عدد فالینگ و اندازه ذرات آرد)، خواص رئولوژی خمیر و خواص کیفی نان مورد مطالعه و بررسی قرار گرفته است.

واژگان کلیدی: درجه استحصال آرد، گلو تن مرطوب، عدد رسوبی، عدد فالینگ، خواص رئولوژی