

بررسی اثر موسیلاژ اسفرزه بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی نان باگت طی دوره ماندگاری

زینب مهدی‌پور بیرگانی^۱، محمد حجت‌الاسلامی^۲

^۱دانش‌آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، شهرکرد، ایران
^۲استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد، شهرکرد، ایران

چکیده

بیاتی مجموعه‌ای از تغییرات فیزیکوشیمیایی است که باعث کاهش کیفیت بافتی و حسی نان طی دوره ماندگاری می‌شود هدف از این پژوهش، بررسی پتانسیل موسیلاژ اسفرزه برای کاهش نرخ بیاتی نان باگت بود. برای این منظور، تاثیر افزودن غلظت‌های مختلف موسیلاژ اسفرزه (1، 2 و 3 درصد وزنی-وزنی) بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی، بافتی و حسی نان باگت در مقاطع مختلف دوره ماندگاری (روز 1، 3 و 5) مورد ارزیابی قرار گرفت. یافته‌ها نشان دادند که افزودن موسیلاژ اسفرزه باعث افزایش پارامترهای بافتی از جمله نیروی لازم برای برش، نیروی لازم برای سوراخ کردن، سختی، پیوستگی، فنریت، صمغی بودن و چوبی بودن نمونه‌ها شده است. دوره ماندگاری نیز افزایش پارامترهای یادشده را به همراه داشت. بر پایه یافته‌های آنالیز تصویر، با افزایش غلظت اسفرزه در فرمولاسیون نان، فاکتور روشنایی (L^*) کاهش و فاکتورهای زردی (b^*) و قرمزی (a^*) افزایش پیدا کردند. همچنین بررسی نتایج ارزیابی حسی نشان داد که افزودن موسیلاژ اسفرزه باعث مطلوبیت حسی نان باگت می‌شود. یافته‌های این پژوهش نشان دهنده عدم کارآمدی موسیلاژ اسفرزه برای به تاخیر اندازی بیاتی نان باگت می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: نان باگت، موسیلاژ اسفرزه، بافت، ویژگی‌های حسی، دوره ماندگاری

^۱ - نویسنده مسئول: mehdi.pour.zeinab@gmail.com