

فرمولاسیون نان بدون گلوتن با استفاده از جایگزینی آرد کینوا و آرد سرگوم

مریم توکلی فدیبه

مدیر کنترل کیفیت مجتمع بهار رز چناران (عالیس)

چکیده

بیماری سلیاک^۱ یک اختلال شایع خود ایمنی است که در فرد مستعد از نظر ژنتیکی با دریافت پروتئین گلوتن گندم برانگیخته می شود. و نوعی بیماری گوارشی مزمن است تنها درمان بیماری سلیاک حذف مادام العمر گلوتن از رژیم غذایی است ، بنابراین نان تهیه شده بایست از آرد غلات فاقد گلوتن باشد. در تحقیقات صورت گرفته به بررسی نان تولید شده از آرد کینوا و آرد سرگوم می باشد ، برای این منظور مقدار مشخص از آرد کینوا و آرد سرگوم را به فرمولاسیون تولید نان بدون گلوتن اضافه کردیم . از این رو در این مطالعه اثر جایگزینی آرد سرگوم و آرد کینوا در چهار سطح و با تیمارهای های (A = ۳۰٪ سرگوم و ۷۰٪ کینوا) (B = ۴۰٪ سرگوم و ۶۰٪ کینوا) (C = ۶۰٪ سرگوم و ۴۰٪ کینوا) (D = ۷۰٪ سرگوم و ۳۰٪ کینوا) مورد بررسی قرار گرفت . جهت بررسی خصوصیات رئولوژیکی خمیر از آزمونفارینوگراف و آمیلوگراف و برای بررسی کیفیت نمونه های نان از سیستمهای مبتنی بر پردازش تصویر و آزمون حسی استفاده گردید . افزایش استفاده از آرد کینوا در فرمولاسیون نان فاقد گلوتن موجب بهبود خواص مختلف نان از جمله افزایش تخلخل ، میزان جذب آب ، نرمی و بهبود بافت شد که این آثار همراه با بهبود خواص کیفی و به تاخیر انداختن بیاتی همراه بود. در مجموع در میان فرمولاسیون های مورد بررسی در این پژوهش در غلظت های مختلف، ترکیب آرد سرگوم - آرد کینوا در غلظت های ۳۰٪ و ۷۰٪ نانی فاقد گلوتن با ویژگی های بافتی و ماندگاری بالاتری تولید کردند.

کلمات کلیدی: سلیاک ، گلوتن ، آرد کینوا ، آرد سرگوم

^۱ - Celiac Disease