

معرفی صمغ های بومی ریحان و کتیرا بر بهبود کیفیت نان

زهرا شیخ الاسلامی^۱، مهدی کریمی^۲، تکتهم هجرانی^۳

۱-بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

۲-بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد، ایران.

۳-دانشجوی دکتری، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران.

چکیده

با آگاهی از مضرات افزودنی های شیمیایی تمایل برای مصرف افزودنی های طبیعی افزایش یافته است. این پژوهش با هدف معرفی صمغ های بومی ایران بعنوان یک افزودنی طبیعی در افزایش ماندگاری و بهبود کیفیت نان بربری نیم پز منجمد انجام شد. صمغ ریحان و کتیرا هر کدام در سه سطح (۰، ۰/۳ و ۰/۵ درصد) در تهیه نان بکار رفت. بدین منظور نان بربری به صورت نیم پز تهیه و به مدت ۱۵ روز در در دمای ۱۸- $^{\circ}\text{C}$ نگهداری شد. پس از رفع انجماد و پخت نهایی آزمون های کیفی، حسی و رئولوژیکی انجام گردید. نتایج نشان داد که استفاده همزمان از صمغ ریحان در سطح ۰/۵ و کتیرا در سطح ۰/۳ درصد سبب بهبود حجم مخصوص، تخلخل و خصوصیات حسی، افزایش ماندگاری نان و کاهش سفتی شدند.

واژگان کلیدی: صمغ ریحان، صمغ کتیرا، نان بربری، نیم پز کردن، زمان ماندگاری.