

۲۰۵۳۲۱۲

السلامة للجميع

کاربرد صمغ در نان نیم پخت

مؤلف:

لیلی دهقان



جمهوری اسلامی ایران
وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی

سخت‌نوش

انتشارات ۸۷۱۸

سرشناسه	: دهقان، لیلی، ۱۳۵۰-
عنوان و نام پدیدآور	: کاربرد صمغ در نان نیم پخت/ مولف لیلی دهقان.
مشخصات نشر	: تهران : گروه آموزشی مدرس، ۱۳۹۸.
مشخصات ظاهری	: ۸۵ص.
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۲۱۶-۲۰۲-۳
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
موضوع	: نان پزی -- ایران -- نمونه پژوهی
موضوع	: Baking -- Iran -- Case studies
موضوع	: فراورده‌های نانوائی -- ایران -- نمونه پژوهی
موضوع	: Baked products. -- Iran -- Case studies
رده بندی کنگره	: ۵۹ک۲ ۱۳۹۸۷۶۹TX /
رده بندی دیویی	: ۸۱۵/۶۴۱
شماره کتابشناسی ملی	: ۵۶۷۳۸۹۱

عنوان: کاربرد صمغ در نان نیم پخت

مولف: لیلی دهقان

ناشر: انتشارات سنجش و دانش

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۸

صفحه آرای: مهدیه مخبری

طراح جلد: مهتاب دوستی

ناظر: نسرين خانی

تیراژ: ۵۰۰ نسخه

«کلیه حقوق برای مؤلف محفوظ است»

بهاء : ۲۵۰۰۰۰ ریال

چاپ و نشر: تهران، ملارد، مارلیک، بلوار هفت تیر، مجتمع تجاری اداری امیر، آکادمی تخصصی دکتری تلفن تماس: ۰۲۱-۶۵۱۴۰۰۲۷
فروشگاه: تهران، خیابان انقلاب، خیابان دانشگاه، پلاک ۱۲۶، وب سایت: www.rezomephd.ir پست الکترونیک: phdiran@iran.ir

فهرست مطالب

۱	فصل اول.....
۱	مقدمه و کلیات.....
۲	مقدمه.....
۳	نان.....
۷	بیاتی محصولات پخته شده.....
۱۱	حرارت دهی مجدد محصولات نانویی.....
۱۳	فرآیند نیم پخت کردن.....
۱۴	پخت اولیه (نیم پخت کردن).....
۱۶	خنک کردن یا انجماد محصول نیم پخت.....
۱۷	نگهداری محصولات نیم پخت.....
۲۰	پخت نهایی محصولات نیم پخت نگهداری شده.....
۲۱	بهبود کیفیت محصولات نیمه پخت.....
۲۴	صمغ زرد (فارسی).....
۲۶	مزایای فرآیند نیم پخت کردن.....
۲۷	معایب فرآیند نیم پخت کردن.....
۲۹	نان های نیم پخت.....
۳۰	خمیر پیتزای نیم پخت.....
۳۲	اهمیت و ضرورت انجام.....
۳۳	اهداف مشخص.....
۳۳	فرضیه ها.....
۳۴	فصل دوم.....
۳۴	مروری بر مطالعات و پژوهش های پیشین.....
۳۵	مروری بر مطالعات انجام شده روی بکارگیری صمغ ها در محصولات آردی.....
۴۲	مروری بر مطالعات صورت گرفته روی محصولات نیم پخت.....
۵۰	فصل سوم.....

۵۰	مواد و روش ها
۵۱	مواد مورد نیاز
۵۱	وسایل و تجهیزات مورد نیاز
۵۱	روش ها و آزمون ها
۵۲	مراحل تولید و فرآوری نان نیمه پخته حاوی صمغ فارسی
۵۳	ارزیابی آزمون فارینوگراف خمیر
۵۳	اندازه گیری محتوی رطوبت نمونه ها
۵۳	محاسبه حجم مخصوص
۵۴	اندازه گیری پارامترهای رنگی
۵۴	اندازه گیری خصوصیات بافتی
۵۴	ارزیابی حسی
۵۵	تجزیه و تحلیل آماری
۵۷	فصل چهارم
۵۷	نتایج
۵۸	نتایج خصوصیات فارینوگرافی خمیر نان نیمه پخت حاوی صمغ فارسی
۶۱	نتایج محتوی رطوبت نان نیم پخت و محصول نهایی نیم پخت
۶۳	نتایج تغییرات حجم مخصوص نان نیم پخت حاوی درصدهای مختلف صمغ فارسی
۶۵	نتایج تغییر پارامترهای رنگی نان نیم پخت و محصول نهایی نیم پخت
۶۸	نتایج تغییر پارامترهای بافتی نان نیم پخت و محصول نهایی نیم پخت
۷۱	نتایج ارزیابی حسی
۷۴	منابع