



مروری بر عوامل موثر بر افزایش کیفیت و ماندگاری نان

عاطفه قورچی^{*۱}

۱- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

* نویسنده مسئول: Atefe_quorhi@yahoo.com

چکیده

بیان مسأله: نان یکی از مهمترین منابع غذایی مردم ایران محسوب می‌شود. این ماده غذایی به عنوان تامین کننده بخشی از کالری، پروتئین، ویتامین‌ها و مواد نیاز بدن؛ از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. در سال‌های اخیر به دلایل متعددی میزان مصرف نان افزایش یافته است، لذا با توجه به محدودیت منابع و امکانات می‌بایست جهت رفع نیازهای تغذیه‌ای مردم به ویژه اقشار کم درآمد جهت تامین مواد مورد نیاز آنها از ساده‌ترین روش‌ها استفاده کرد. تهیه نان خوب و کیفیت و با ماندگاری بالا، نیاز به اطلاعات دقیق در شناخت آرد، روش‌های تهیه خمیر و عمل آوری آن، دستگاه‌های پخت و رفع مشکلات نانوایان دارد.

هدف پژوهش: کیفیت و زمان ماندگاری محصولات پخت به طور معمول توسط تغییرات فیزیکوشیمیایی که بیاتی نامیده می‌شود، کاهش می‌یابد. بیاتی فرآیندی است که سبب کاهش قابلیت پذیرش محصولات صنایع پخت توسط مصرف‌کنندگان می‌شود و شامل تغییراتی در مغز نان می‌باشد که این تغییرات بیش از تغییرات ناشی از فعالیت ارگانیسم‌های عامل فساد است. عموماً بیاتی به صورت چرمی شدن پوسته نان، سفت شدن مغز نان، کاهش رطوبت، طعم و کاهش تازگی در محصول مشخص می‌شود. کاهش نرمی هم توسط مصرف‌کنندگان و هم توسط محققان مورد بررسی واقع می‌شود.

روش و چگونگی انجام پژوهش: این مقاله به مروری بر عوامل موثر بر افزایش کیفیت و ماندگاری نان می‌پردازد.

یافته‌ها و نتیجه‌گیری: به طور کلی ویژگی‌های کیفی نان و زمان ماندگاری آن تحت تاثیر عوامل مختلفی از جمله فرمولاسیون، شرایط نگهداری و شرایط پخت است. زمان ماندگاری نان به طور کلی توسط دو فاکتور اصلی فساد میکروبی و بیاتی محدود می‌شود. همچنین می‌توان با استفاده از دیگر آردها و افزودنی که افزودن آن‌ها، پروتئین آب پنیر، پروتئین سویا، هیدروکلوئیدها و امولسیفایرها از راه‌های پیشنهادی برای به تاخیر انداختن بیاتی و افزایش عمر ماندگاری نان به شمار می‌آید. با توجه به جایگاه نان در اجتماع ایران هر گونه تغییر در جهت افزایش کیفیت و با ارزش تغذیه‌ای باید به گونه‌ای باشد که قیمت این محصول تغییر چندانی نداشته باشد.

کلید واژه‌ها: افزودنی، نان، بیاتی، عمر ماندگاری