



مروری بر افزایش کیفیت و ماندگاری نان با استفاده از بهبود دهنده‌های طبیعی

امیر امانی¹، مجتبی محمدی^{1*}، الهام الهی باغان¹

دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، معاونت غذا و دارو، واحد نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی¹

آدرس پست الکترونیک نویسنده مسئول: Mojtaba_Mi27@Yahoo.com*

چکیده

بیان مسأله: نان یکی از ارزان‌ترین و مهمترین مواد غذایی مورد استفاده انسان است. اگرچه با ارتقای سطح زندگی در کشورهای پیشرفته از میزان مصرف نان کاسته شده است، لیکن نان هنوز هم بخش عمده‌ای از انرژی روزانه مردم کشورهای مختلف و به ویژه اقشار کم درآمد جامعه را تأمین می‌کند. با استفاده از غنی‌سازی و افزودن بهبود دهنده‌ها با ترجیح طبیعی و بومی به آرد، می‌توان کیفیت نان تولیدی را در حد قابل ملاحظه‌ای افزایش داد، از ضایعات نان کاسته، در بهبود کیفیت، افزایش ماندگاری و به تعویق افتادن بپاکی نان کمک شایانی نمود.

هدف پژوهش: در صنعت غلات برای بهبود خصوصیات خمیر، درک پدیده‌ی بپاکی و تاخیر آن در جهت افزایش کیفیت نان، رقابت بزرگی وجود دارد. بپاکی نان حاکی از تغییرات فیزیکوشیمیایی است که باعث کاهش کیفیت نان و افزایش ضایعات می‌گردد. امروزه برای افزایش ماندگاری، کیفیت و ارزش تغذیه‌ای نان می‌توان از افزودنی‌های غذایی کاربردی و مواد بهبود دهنده استفاده کرد.

روش و چگونگی انجام پژوهش: این مقاله به مروری بر افزایش کیفیت و ماندگاری نان با استفاده از بهبود دهنده‌های طبیعی می‌پردازد.

یافته‌ها و نتیجه‌گیری: بی‌کیفیتی نان باعث شده قسمتی از این نان‌ها به عنوان ضایعات دورریز شود که هم به عنوان بخشی از سرمایه کشور باید به آن بیشتر پرداخته شود و هم به نان باید به عنوان یک خوراک متبرک در نگاه دینی و انسانی توجه بیشتری شود. یکی از اقدام‌های بسیار مهم و ارزشمند برای کاه مرگ و میرها، اصلاح کیفیت گندم و آرد و نان است بنابراین بهبود خمیر نان جهت ارتقا کیفیت و فرآیند پخت نان و افزایش ماندگاری محصول لازم است که از سیاست‌های جدی دولت‌ها در امر امنیت غذایی، کاه ضایعات غذایی است بدین منظور دولت باید با راهکارهای مناسب و ارائه تسهیلات به بهسازی ناوایی‌های سنتی و صنعتی، اتخاذ نماید. یکی از بهبود دهنده‌هایی هستند که استفاده از آنها روز به روز در حال گسترش می‌باشد. امروزه برای بهبود ویژگی‌های رئولوژیکی خمیر و افزایش کیفیت نان می‌توان از تاثیر سینرژیستی و منحصر به فرد برخی آنزیم‌ها استفاده کرد.

کلید واژه‌ها: نان، افزایش ماندگاری، بهبود دهنده، آنزیم