

روش های مختلف اندازه گیری بیاتی نان

بهزاد ناصحی¹، محمد حسین عزیزی^{2*}، زهرا هادیان³

- 1- استادیار گروه صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین.
- 2- دانشیار گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس.
- 3- پژوهشیار گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی.

چکیده

نان را به عنوان یک ماده بی ثبات و بیاتی را می توان فرایندی شامل تغییرات فیزیکی، شیمیایی و حسی در ارتباط با یگدیگر در نظر گرفت. بیاتی نان موضوع تحقیقات بیشماری است که برای بدست آوردن مکانیسم اصلی آن و در نتیجه اصلاح و بهبود آن، دستورالعمل هایی را به منظور استفاده در فرایند آماده سازی و افزایش زمان ماندگاری نان ارائه می نماید. به دلیل پیچیدگی فرایند بیاتی، اغلب پژوهش ها پیرامون ویژگیهای نان در طول مدت ماندگاری آن انجام می شود. بیاتی نان توسط بسیاری از پدیده های فیزیکی و شیمیایی از قبیل تغییرات در بافت، انتقال آب، کریستالیزاسیون نشاسته و برهم کنش های میان اجزاء متشکله قابل تشخیص می باشد. روشهای مختلفی جهت شناسایی و تجزیه و تحلیل تغییرات در سطوح ماکروسکوپی، میکروسکوپی و مولکولی وجود دارد، انتخاب دقیق روشهای مشخص کننده مکانیسم بیاتی برای در نظر گرفتن پدیده های مختلفی که با هم درون این سیستم به وقوع می پیوندند ضروری است. هر کدام از این پدیده ها در یک چهار چوب زمانی مشخص و در مقیاس معین ماکروسکوپی تا مولکولی روی می دهد. استفاده از ابزارهای مناسب توأم با کسب اطلاعات سودمند می تواند منجر به تشخیص بهتر مکانیسم بیاتی نان و در نهایت به تاخیر انداختن آن گردد. اغلب روشهای تجربی ارزیابی بیاتی نان از طریق تفرق با اشعه ایکس، DSC، آزمون های رئولوژیکی، شیمیایی، حسی و آنژیومی صورت می گیرد. ادغام روش های مختلف توانایی بالقوه ای را به منظور مطالعه تغییرات فیزیکوشیمیایی پدیده های پیچیده فراهم می نماید. انتخاب یک روش مناسب عامل مهمی در تفسیر نتایج فرایندهای وابسته به زمان می باشد. دانشمندان به منظور دستیابی به راه حل چنین مشکلات پیچیده ای با کمک استراتژی های بخوبی برنامه ریزی شده، از طریق داده های تجربی قادرند درک اساسی از ارتباطات ساختار مولکولی و عملکرد نان فراهم نمایند.

کلید واژگان: تعیین، بیاتی، نان، روش.

1- مقدمه

نان بنا به دلایل مختلفی نظیر خمیر بودن کناره ها، بیات شدن، خشک شدن، کپک زدگی و موارد دیگر از چرخه مصرف خارج می شود. نان را می توان به عنوان یک ماده بی ثبات بیاتی نان را به عنوان فرایندی که شامل تغییرات فیزیکی، شیمیایی و حسی می شود در نظر گرفت [1]. بررسی ها نشان می دهد که بیات شدن نان حدود 30% این عوامل را به خود

و اختصاص می دهد [2]. بنابراین، تحقیق در مورد کاهش ضایعات و به تاخیر انداختن بیاتی، یکی از دغدغه های پژوهشگران است و آنها با اضافه کردن مواد افزودنی، تغییر روش پخت و نگهداری سعی در به تاخیر انداختن بیاتی دارند. در این راستا ارزیابی و اندازه گیری شدت بیات شدن نان یکی از موانع موجود بر سر راه این پژوهشها است [3]. هدف

* مسئول مکاتبات: azizit_m@modares. ac. ir

اصلی این مقاله معرفی انواع روشهای اندازه گیری توسعه بیاتی نان در طی مدت نگهداری می باشد.

2- نان

نان گندم از رایج ترین انواع نانهای مصرفی است و بخشی از غذای اکثر ملل جهان را تشکیل می دهد. این فراورده یکی از قدیمی ترین دست آورده های انسان است، و اسنادی که در مورد نان وجود دارد حتی از انسانهایی که در حوالی رودخانه دجله و فرات می زیسته اند، قدیمی تر است. مدارکی مربوط به پنج هزار سال پیش، در شهر یوروک (Yorok) محل زندگی بابلیان و آشوریها، به دست آمده که زندگی، عادات و سنتهای آنها را بیان می کند، در میان این اسناد در مورد گندم، پخت نان، کپک زدگی و بیات شدن نان نیز مدارک مهمی وجود دارد [3]. نان به عنوان ارزانتترین منبع انرژی و پروتئین در تغذیه قسمت اعظمی از مردم جهان نقش حیاتی دارد. بررسیهای سازمان فائو نشان می دهد که مردم کشورهای خاور میانه و خاور نزدیک در حدود 70 درصد انرژی مورد نیاز روزانه خود را از نان و سایر فراوردهای گندم، تامین می کنند [1,4].

تمام ملل دنیا نان را به عنوان برکت و یکی از عوامل حیات می دانند و نمی توان ماده غذایی دیگری در زندگی یافت که همچون نان لایق احترام و علاقه بیش از حد انسان باشد. از زمانهای بسیار دور ادیان و مذاهب مختلف، نان را سمبلی مقدس می دانستند. یهودیان نان را سمبلی برای آزادی بردگان مصری می پنداشتند. یونانیان در معابد خود نان را به خدای مزرعه که زنی بود با تاجی از سنبله گندم و یک داس یا سبیدی از میوه در دست، هدیه می کردند. ایرانیان نیز نان را مقدس شمرده و در هر محل و معبری که آن را می یافتند پس از بوسیدن و ادای احترام در محل مناسبی قرار داده، یا آن را در آبی روان رها می کردند، حتی سابق بر این نان سنگک یکی از سینههای سفره هفت سین در مراسم نوروز بود [3].

زمان دقیق تهیه نان به روش فعلی که در غالب کشورها متداول است، کاملاً روشن نیست و افسانه های زیادی در مورد آن وجود دارد؛ از همه مهمتر قصه ای است راجع به نانوای دربار فراعنه، نقل می کنند روزی این نانوای فراموش کرد که از خمیر فراهم شده نان تهیه کند. پس از گذشت مدتی مشاهده کرد خمیر ورآمده و ترش شده که از نظر او فاسد و خراب شده بود. وی که از ترس تنبیه شدید جرات نداشت خمیر را

دور بریزد، به ناچار نانی تهیه کرد و با ترس و اضطراب آن را به دربار فرعون فرستاد، درباریان که هنگام تناول آن را لطیف و خوش طعم تر از گذشته یافتند، نانوا را احضار کرده و علت را جویا شدند، نانوا وقتی احساس امنیت کرد، نحوه تهیه نان و علت تغییر کیفیت آن را شرح داد. بدین ترتیب بشر آموخت که ترش شدن خمیر موجب بهبود کیفیت نان می شود. این رویه تا قبل از پیدایش صنعت نان و تولید صنعتی مخمرها در بیشتر نقاط دنیا متداول بود و هنوز هم در روستا ها نان با همین روش تهیه می شود. در حال حاضر در کشورهای پیشرفته نان با استفاده از مخمرهای صنعتی، تهیه و در اختیار مصرف کنندگان قرار می گیرد [3].

1-1- انواع نان

نان در حال حاضر به اشکال مختلف و با طعم و بافت گوناگون و همچنین با استفاده از آردهای مختلف تولید می شود. مصرف کننده نیز براساس ذائقه و سلیقه و سنت های ملی خود به مصرف یک یا چند نوع نان تمایل دارد. به طور کلی، انواع نان را می توان در دو دسته "نان مسطح" و "نان قالبی یا حجیم" تقسیم نمود. انسان از گذشته های دور یعنی 4 تا 5 هزار سال قبل از میلاد، با شکل اولیه نان، یعنی انواع مسطح و نازک آشنا بوده است. این نان ها مشابه انواعی بودند که در اوایل قرن بیستم توسط مردم کم در آمد اروپا مصرف می شد. در حال حاضر، کشورهای تولید کننده این نوع نان به طور عمده در خاور میانه قرار دارند [5,6].

نان های سنتی ایران، نانهای نازک و مسطحی هستند که به طریق ابتدایی و قدیمی، یعنی اختلاط گندم خرد شده و آب تهیه می گردند. قدمت این نانها به چند هزار سال قبل از زمان شناخت آن یعنی دوره هخامنشیان بر می گردد. وجود گندم های ضعیف در مناطق مرکزی ایران موجب پیدایش نانی شده که امروزه آن را تافتون می نامند. وجود گندم های مرغوب در مناطق غرب و شمال غربی ایران، تولید نانهای بسیار نازک لواش با آردی مرغوب و خمیری با کشش نسبتاً زیاد، را امکان پذیر ساخته است. همچنین عشایر کشور که اکثراً بین مناطق بیلاقی و قشلاقی در حرکت می باشند، به دلیل فرصت اندکی که برای تهیه نان دارند، نوعی از نان را انتخاب کرده اند که خمیر آن با سرعت و بدون تخمیر تهیه و به سرعت می پزد و به صورت داغ و تازه مصرف می شود. در کشورهای سوئیس، لهستان و سوئد در اوایل قرن بیستم، نانهایی مشابه با نان لواش

شدن آن کمتر مورد اعتراض مصرف‌کننده قرار می‌گیرد؛ در حالیکه به نظر می‌رسد که این مساله در مورد نان‌های مسطح صادق نباشد. نان تازه دارای پوسته خشک، ترد و شکننده است که با گذشت زمان، به خاطر انتقال رطوبت از بافت داخلی، چرم مانند می‌شود. نکته جالب توجه اینکه، پوسته نان بسته بندی شده، به این دلیل که بسته بندی مانع خروج آب از پوسته به اتمسفر می‌شود، سریعتر بیات می‌گردد [1,3].

نقش پوسته در بیاتی نان توسط “بچل” و همکارانش (1953) مورد مطالعه قرار گرفت. آنها پوسته تعدادی از نان‌ها را به طور یکنواخت جدا نموده، به همراه قرص‌های کامل نان به مدت 140 ساعت در 23/9 سانتیگراد نگهداری کردند و رطوبت تیمارها را طی این مدت اندازه‌گیری کردند. نتایج این تحقیق نشان داد که میزان رطوبت قرص نان کامل بتدریج کاهش می‌یابد، در حالیکه مقدار رطوبت نان بدون پوسته، طی مدت نگهداری تقریباً ثابت است. این یافته‌ها حاکی از جذب رطوبت مغز نان بوسیله پوسته است. این پژوهشگران در بخش دیگری از این تحقیق به بررسی نظر داوران در مورد شدت بیاتی نان‌های پوسته دار و بدون پوسته پرداختند. نتایج نشان داد که بین دو تیمار تا 44 ساعت پس از پخت، اختلاف معنی داری وجود نداشت، ولی پس از این مدت نان پوسته دار سریعتر تازگی خود را از دست داد. لذا این محققین نتیجه گرفتند که پوسته نقش تعیین‌کننده‌ای در ارزیابی حسی بیاتی دارد. انتقال رطوبت از بافت داخلی به پوسته از جمله دلایل مرتبط با بیاتی و بدطعم شدن نان‌های کامل مطرح گردیده است. این مطلب با نتایج تحقیق “بوتراکس” در سال 1897، مطابقت می‌نماید؛ وی براین عقیده بود که انتقال رطوبت در حین سرد کردن، بعلت پایین تر بودن فشار پوسته نسبت به مغز نان است. به اعتقاد “بچل” انتقال طعم و بوهای نامطلوب از پوسته به بافت داخلی نیز باعث حصول چنین نتایجی می‌شود [8].

تحقیقات “بیکر و مایز” نیز در راستای این نتایج است. طبق اظهار این دو محقق کیفیت نگهداری نان بدون پوسته (تحت شرایط خاص پخت) نسبت به انواع پوسته دار، بهتر می‌باشد. به علاوه آنها بر این عقیده اند که بعلت انتقال طعم‌های نامناسب از پوسته به مغز، طعم بیاتی در نان‌های کامل افزایش می‌یابد، اما چنین حالتی در نان‌های بدون پوسته مشاهده نمی‌گردد [9].

وجود داشته است. همچنین نان تافتون در کشور های عربی و نان مشهدی و بربری در آسیای میانه متداول بوده است. این در حالی است که نان سنگک نان اصیل ایرانی است که در زمان صفویه تنور آن توسط شیخ بهایی ابداع شد. ایده اولیه پخت این نوع نان احتمالاً از زمانهای بسیار دور که بشر خمیر نان‌های مسطح و نازک را روی سنگهای داغ قرار می‌داد، گرفته شده است. بدین ترتیب با ابداع تنور نان سنگک عیوب سایر تنورهای سنتی ایران را با نیمه مستقیم کردن شعله و سیستم حرارت دهی، تا اندازه‌ای مرتفع گردید [1,3].

3- تئوری های بیاتی

محصولات صنایع پخت پس از طی فرایند پخت، دستخوش تغییرات فیزیکوشیمیایی می‌شوند که در مفهوم کلی آن را “بیاتی” می‌نامند. به عبارتی این فرایند با ایجاد تغییر در ویژگیهای ظاهری و باطنی طعم، مزه، عطر و قابلیت جویدن، منجر به کهنه شدن این محصولات می‌شود. بیاتی همراه با فرایندهای بسیار پیچیده فیزیکی و شیمیایی رخ می‌دهد، که هنوز تمامی آنها مشخص و روشن نشده است. از روی بافت داخلی و پوسته می‌توان به بیاتی و کهنه شدن محصولات صنایع پخت پی برد. انتقال مواد آروماتیک و رطوبت از بخشهای داخلی نان به پوسته، موجب از بین رفتن بو و مزه نان می‌شود. از سوی دیگر، پوسته چرمی شده و تردی و پوکی خود را از دست می‌دهد و تراکم پذیری مغز نان کاهش می‌یابد [1]. به طور کلی، محققین که بیاتی پدیده پیچیده می‌باشد که مکانیسم آن هنوز بطور کامل درک نشده است. [7]. افرادی چون “بچل، مایسنر و برادلی” بر این عقیده اند که واژه بیاتی، دلالت بر کاهش میزان پذیرش محصولات نانوائی بوسیله مصرف‌کننده دارد و آنها علت این امر را تغییرات رخ داده در مغز نان می‌دانند و این تغییرات فساد ناشی از میکرو ارگانیسم‌ها را شامل نمی‌شود [8]. فرایند بیاتی از دیدگاه “هرز” شامل تغییر عطر و طعم، افزایش سختی، کدرت و قابلیت خرد شدن نشاسته مغز نان، کاهش قدرت تورم نشاسته محلول و حساسیت مغز نان به حمله بتاآمیلاز می‌باشد [5].

3-1- انواع بیاتی

فرایند پیچیده بیاتی را می‌توان به دو نوع عمده و اصلی بیات شدن پوسته و مغز نان تقسیم نمود. از آنجایی که پوسته بخش کوچکی از نان‌های حجیم را تشکیل می‌دهد، بیات

3-2- روشهای اندازه گیری شدت بیاتی

تحقیق در مورد ارزیابی نان و تعیین شدت بیاتی یکی از قدیمی ترین شاخه های شیمی غلات است. "بوسین گالت" در سال 1852 به بررسی نقش کاهش رطوبت در تغییر سفتی بافت نان پرداخت. به هر حال بررسی بافت نان در 50 سال اخیر شدت بیشتری یافته که نتیجه آن ارائه روشها و ابزارهای متعدد است. در اینجا روشهایی که به منظور بررسی فرایند بیاتی تاکنون مورد استفاده قرار گرفته اند، معرفی و دسته بندی می شوند [5].

3-2-1- روشهای شیمیایی

3-2-1-1- تعیین کل مواد جامد محلول

"محمود" و همکارانش در سال 1989 به بررسی شدت بیاتی در نان های رایج در جامعه مصر پرداختند. آنها در بخشی از این تحقیق، به اندازه گیری کل مواد جامد محلول در مغز نان طی 48 ساعت نگهداری پرداختند. نتایج کار آنها نشان داد که مقدار مواد محلول عصاره مغز نان با افزایش زمان نگهداری کاهش می یابد. به طوریکه، مقدار کاهش برای نانهای بالادی¹، فاینو² و شامی³ به ترتیب 19، 15 و 13 درصد، طی 48 ساعت نگهداری می باشد [10]. نتایج مشابهی توسط "آپلونا و مراد" در سال 1981 گزارش شده است [11].

3-2-1-2- تعیین نشاسته محلول

تعیین نشاسته محلول، روشی زمان بر می باشد و دارای کاربرد کمی است. این روش شامل رسوب دادن نشاسته محلول به وسیله الکل، جدا سازی، خشک کردن و توزین آن می باشد. دو محقق به نام "بایس و گدس" در سال 1949 به بررسی تغییر نشاسته محلول طی نگهداری نان پرداختند. نتایج کار آنها نشان می دهد که مقدار نشاسته محلول طی مدت نگهداری کاهش می یابد [12]. "کیم و آپلونا" نیز در سال 1977 به بررسی اثر بیات شدن روی مقدار و ترکیب نشاسته محلول مغز نان پرداختند، آنها نتیجه گرفتند که گرچه مقدار آمیلوز مغز نان کم است، اما در حین بیاتی نان کاهش می یابد و بیشترین مقدار کاهش در روز اول حاصل می شود. همچنین این تحقیق نشان داد که اگر از آردهایی که پروتئین زیاد دارند نان تهیه شود، از میزان آمیلوز موجود در نشاسته محلول مغز آنها کاسته می شود. به هر حال از آنجایی که این روش از دقت کافی برخوردار نمی باشد، پژوهشگران از آن استفاده نمی نمایند [5].

3-2-1-3- تعیین قدرت تورم مغز نان

تغییر قدرت تورم مغز نان، طی نگهداری نیز مورد بررسی پژوهشگران قرار گرفته است. "باناسیک و هاریس" در سال 1956 بوسیله یک روش ابداعی به بررسی تغییرات قدرت تورم مغز نان پرداختند. نتایج کار آنها نشان داد که قدرت تورم مغز نان طی زمان نگهداری کاهش می یابد [13]. "محمود" و همکارانش نیز چنین نتایجی را برای نان های مصری اعلام کردند، آنها نشان دادند که در طی مدت نگهداری قدرت تورم نان های فاینو، بالادی و شامی به ترتیب 32، 29 و 24 درصد کاهش می یابد [10].

3-2-1-4- تعیین میزان رطوبت

بسیاری از پژوهشگران تلاش کرده اند که ارتباطی بین تغییرات رطوبت در مغز و پوسته نان با شدت بیاتی بیابند. "برادلی و تامسون" در یک تحقیق به بررسی تغییر رطوبت مغز و پوسته پرداختند؛ نتایج کار آنها نشان داد که روال تغییرات در مغز نسبت به پوسته از نظم بیشتری برخوردار است، به طوری که با افزایش زمان نگهداری، رطوبت مغز کاهش می یابد [14]. "محمود" و همکارانش نیز به بررسی تغییر رطوبت نان های مصری در طی نگهداری پرداختند، آنها نیز نشان دادند که شدت کاهش رطوبت در مورد نانهای شامی و بالادی بعد از 48 ساعت نگهداری حدود 16 درصد می باشد. در حالی که این عدد در مورد نان فاینو، 7 درصد می باشد [10].

3-2-2- روشهای ماکروسکوپی

خمیر آرد ترکیبی است که دارای حدود 80 درصد نشاسته، 14 درصد پروتئین، 5-4 درصد لیپید و 2-1 درصد پنتوزان است. بخش پروتئینی (گلوتن) نقش اصلی را در تشکیل ساختار خمیر و خاصیت ویسکوالاستیک آن دارد. در یک محیط مرطوب چندین نوع واکنش می تواند میان قسمت های مختلفی از یک پروتئین، بین پروتئین های مختلف و همچنین بین پروتئین ها و ترکیبات دیگر آرد اتفاق افتد. این اتصالات بوجود آمده اکثراً موقتی هستند و می توانند شکسته شده و مجدداً زمانی که خمیر در استراحت باشد تشکیل گردند. که این نشان دهنده خصوصیت رئولوژیکی خمیر است. از نقطه نظر رئولوژیکی مهمترین نوع برهم کنشی که ممکن است بین و داخل پروتئین ها اتفاق افتد برهم کنشی است که شامل گروههای سولفیدریل می شود. همچنین، خمیر آرد را به عنوان یک ماده همگن و یکنواخت که از دو فاز پیوسته تشکیل شده در نظر گرفته می شود. فاز اول از پروتئین های متورم شده در

شوند. بعد تعدادی نمونه نان تازه و بیات، در چندین تکرار به آنها داده می‌شود تا براساس اظهار نظر آنها عدد F محاسبه شود. این عدد نسبت واریانس بین نمونه‌ها، به واریانس داخل نمونه‌ها در چند تکرار است. افرادی که عدد F بالاتری دارند، به عنوان داور انتخاب می‌شوند [8].

متخصصان آزمونهای حسی را با توجه به هدف آنها به دو گروه مصرف کننده گرا و محصول گرا تقسیم بندی می‌کنند. در آزمونهای گروه اول، ارجحیت، قابلیت پذیرش و میزان علاقه به محصول توسط مصرف کنندگان آموزش ندیده، ارزیابی می‌شود. در حالی که در آزمونهای گروه دوم تفاوت‌های موجود بین محصولات و ویژگیهای آنها با آزمونهای تفاوت، رتبه بندی شدت یک ویژگی، امتیاز بندی شدت یک ویژگی و تجزیه و تحلیل توصیفی تعیین می‌شود. برای اجرای این آزمونها معمولاً از گروه ارزیابی آموزش دیده استفاده می‌شود. ارزیاب‌ها مجموعه‌ای از فاکتورهای موثر بر بیاتی (ظاهر مغز و پوسته، مزه و احساس دهانی، سفتی، عطر، طعم و بافت) را دسته بندی می‌کنند. چنانچه تمام انتظارات و خواسته‌های کیفی به طور کامل تأمین گردد امتیاز نان 5، خوب حداکثر 4 امتیاز، رضایت بخش 3 امتیاز، کمتر رضایت بخش 2 امتیاز، هر گاه نان رضایت بخش نبوده باشد 1 امتیاز و چنانچه به نان صفر امتیاز تعلق گیرد ارزیابی غیر قابل قبول ذکر می‌گردد. با توجه به اهمیتی که مصرف کننده برای هر ویژگی کیفی قائل می‌شود یک ضریب برای آن ویژگی تعیین شده است، با احتساب مجموع امتیازاتی که نان کسب می‌کند رتبه بندی نان از 100 (عالی) تا 60 (رضایتبخش) تعیین می‌شود [14].

3-2-2-2- روشهای رئولوژیکی

خصوصیات مکانیکی مغز نان، بخصوص تراکم پذیری و سفتی، مهمترین عواملی هستند که در تعیین کیفیت نان و پذیرش مصرف کننده نقش دارند. برای یافتن راههای دستگامی باید به معیارهایی که مصرف کننده بوسیله آنها نان را ارزیابی می‌کند، توجه کرد. در تمام روش‌های اندازه‌گیری بافتی، رابطه بین نیرو و تغییر شکل مورد بررسی قرار می‌گیرد. اولین وسیله پیشرفته توسط "پلات" و در سال 1940 طراحی شد؛ این دستگاه به مرور زمان و به دنبال تغییر و تحول به وسیله‌ای به نام "تراکم سنج نانوائی" تبدیل شد؛ انجمن شیمیادانان غلات آمریکا (AACC) در سال 1980 آن را به عنوان وسیله‌ای جهت ارزیابی شدت بیاتی نان، معرفی کرد. از دیگر

آب و فاز دوم شامل محلول آبی است که به طور یکنواخت اطراف این شبکه که در آن گرانول‌های نشاسته پراکنده اند قرار گرفته است. شکل شبکه گلوتهنی در اصل به ترکیب پروتئین‌ها، توزیع وزن مولکولی و شکل آنها بستگی دارد در حالیکه واکنش‌های میان شبکه گلوتهنی و فاز مایع اطراف آن بستگی به ترکیبات آرد خواهد داشت. روشهای ماکروسکوپیکی مبتنی بر ارزشیابی حسی و خصوصیات مکانیکی نان به روشهای مختلف می‌باشد [2].

3-2-2-1- روشهای حسی

اصل اولیه تحقیق در این زمینه، شناخت خصوصیات کیفی و معیارهای ارزشیابی است که باید بر مبنای اصول علمی و عملی استوار باشد. برای ارزشیابی حسی باید به خواسته‌های مصرف کننده توجه داشت. بدین منظور می‌توان از عامه مردم، یا افراد آموزش دیده‌ای تحت عنوان "داور" نظر خواهی نمود. از آنجایی که، وسیله اصلی مصرف کنندگان برای ارزیابی بیاتی نان، لمس با دست است؛ "ولت" چنین روشی را به صورت علمی مطرح کرد؛ وی پس از انجام تحقیقاتی، نتیجه گرفت که اگر فشار دادن با دست، تحت شرایط کنترل شده باشد، می‌تواند به عنوان ابزار اندازه‌گیری معتبری به کار رود [5].

عده‌ای دیگر از پژوهشگران، تغییرات طعم نان را علاوه بر سفتی نان، به عنوان بخشی از فرایند بیاتی در نظر می‌گیرند. به عنوان مثال، "بیکر و مایز" در سال 1939، کیفیت نگهداری نانهای پوسته دار و بدون پوسته را بررسی و گزارش کردند که نان بدون پوسته، قابلیت نگهداری بیشتری دارد. نفوذ مواد فرار عامل طعم بیاتی، از پوسته به مغز علت این پدیده است [13].

پژوهش "بچل و مایسنر" در سال 1953، پایه و اساسی برای AACC شد تا استاندارد "74-30" را به منظور ارزیابی بیاتی نان ارائه نماید. بدین منظور گروهی از افراد (بین 90 تا 95 نفر)، برای بررسی تغییرات نان طی کهنه شدن، با توجه به موارد زیر آموزش می‌بینند:

- سفتی و نرمی: لمس تکه‌ای از نان بوسیله انگشتان، نان بیات سفت تر؛

- عطر و طعم: نان تازه معطر، طعم نان بیات نا مطلوب؛

- مزه: نان تازه مرطوب و مغز آن چسبنده، اما نان بیات خشک و مغز آن شکننده.

سپس، براساس توانایی افراد آموزش دیده در تشخیص شدت بیاتی نان، از بین آنها عده محدودتری مثلاً 16 نفر انتخاب می‌

افزایش می یابد. به عبارت دیگر، با افزایش زمان، به دلیل سفت شدن بافت نان مقدار نیرویی که برای تراکمی معین مورد نیاز است، زیاد می شود [5].

3-2-2-2-3- تعیین مشخصات فارینوگرام

ارتباط میان ویژگیهای ویسکوالاستیک خمیرها و قوت و استحکامشان بوسیله فارینوگراف مشخص می شود [2]. فارینوگراف یکی از وسایل مهمی است که در سطح جهان به منظور ارزیابی خواص رئولوژیکی خمیر، استفاده میشود. این دستگاه در دمای ثابت به ارزیابی نرمی خمیر و تاثیر مخلوط کن روی مقاومت آن پرداخته و نتایج را به صورت فارینوگرام نشان می دهد. پژوهشگران از سالها پیش به بررسی فرایند بیات شدن به وسیله فارینوگراف پرداخته اند. به عنوان مثال، می توان به تحقیق "بایس و گدس" اشاره نمود. آنها 30 گرم مغز نان (براساس وزن خشک)، تهیه نمودند و رطوبت آن را با آب مقطر به 62/5 درصد رساندند، سپس حداکثر مقاومت آن را با استفاده از فارینوگراف، تعیین کردند؛ نتایج کار آنها نشان داد که درجه مقاومت خمیر مغزنان، با افزایش زمان نگهداری کاهش می یابد [12].

3-2-2-2-4- تعیین مشخصات آمیلوگرام

آمیلوگراف در سال 1937 برای ارزیابی خواص پخت آرد یولاف ابداع شد. سپس از آن برای بررسی تغییرات ویسکوزیته نشاسته، آرد و مغز نان استفاده گردید. در حال حاضر با استفاده از آمیلوگراف می توان عوامل مختلفی نظیر PH خمیر، اندازه ذرات آرد، پنتوزانهای آندوسپرم، نرمی مغز نان و ماندگاری نان را مورد بررسی قرار داد. استفاده از آمیلوگراف برای مطالعه خواص خمیری نان به سال 1968 و تحقیقات "یاسونگا" و همکارانش بر می گردد. به دنبال آن تاثیر زمان نگهداری روی آمیلوگرام مغز نان بوسیله "آپلونا و مک آرتور" در سال 1974، "کیم و آپلونا" در سال 1977، "مراد و آپلوتیا" در سال 1980 و "کیم" در سال 1985، مورد تحقیق قرار گرفت. هر چند این عده بیان داشتند که بین یافته های آمیلوگرام و زمان نگهداری ارتباطی وجود دارد، ولی نتایج مشخصی را ارائه نکردند. به عنوان مثال، در حالی که "یاسونگا" ابراز عقیده کرد که طی مدت نگهداری، دمای خمیری شدن کاهش می یابد، ولی یافته های خود را گزارش نکرده است [5].

"گسو" و همکارانش در سال 1992، بوسیله آمیلوگراف به بررسی مغز نان و تاثیر عواملی، نظیر: زمان نگهداری،

دستگاههای ساخته شده می توان به نفوذ سنج ها، قوام سنج ها و بخصوص اینستران که برای شرایط مختلف قابل تنظیم است، اشاره نمود [15].

Instron -1-2-2-2-3

بکارگیری Instron جهت ارزیابی استحکام نان، طی دهه اخیر مورد توجه قرار گرفته است. این دستگاه برای مطالعه خصوصیات تنشی مواد طراحی شده است. اینستران ملحقیات متعددی دارد که قادر به انجام دامنه وسیعی از آزمونهای رایج نظیر: آزمایش کشش، تراکم، برش و غیره می باشد. طی یک سلسله فعالیت پژوهشی، نقش هریک از عوامل قابل تغییر دستگاه اینستران شامل: تعداد برشهای نمونه، میزان تراکم نمونه، سرعت حرکت پلانجر و سطح آن بر روی مقدار نیرو، بررسی شدند؛ در نهایت با مقایسه واریانس نیرو، مشخص شد که تعداد برش ها ی نمونه عامل مهمی نیست؛ از سوی دیگر، میزان تراکم و سطح پلانجر عامل بحرانی و بسیار مهمی می باشد. تحقیقات فوق پایه و اساسی برای تدوین استاندارد (74-09) برای ارزیابی بافت نان توسط AACC در سال 1988 گردید [15].

"سیهو" و همکارانش در سال 1988 با استفاده از اینستران به ارزیابی بافت نان چاپاتی که در هند رایج است پرداختند. آنها در این تحقیق نیروهای مورد نیاز برای بریدن، سوراخ کردن، پاره کردن و کشیدن نان را اندازه گیری کردند. آنها برای پی بردن به دقت اندازه گیری و صحت پژوهش به محاسبه ضریب همبستگی بین این مقادیر و یافته های حاصل از ارزیابی حسی پرداختند. نتایج این پژوهش نشان داد که نیروی مورد نیاز برای برش، سوراخ کردن و کشیدن نان طی مدت نگهداری، افزایش می یابد؛ در حالی که نیروی پاره کننده و مقدار کشش پذیری با افزایش زمان نگهداری کاهش می یابند [16].

3-2-2-2-3- تراکم سنج نانوائی

تراکم سنجی بر اساس استاندارد AACC 74-10 انجام می شود، که در سال 1988 جهت اندازه گیری بیاتی نان معرفی گردید. عددی که دستگاه تراکم سنج نشان می دهد، عبارت است از نیروی مورد نیاز برای متراکم نمودن یک قطعه نان، به قطر 12 میلیمتر تا حد 9 میلیمتر (تراکم 25%). "استلر و بایلی" در تحقیقی با بکارگیری این دستگاه به بررسی اثر دمای نگهداری روی شدت بیات شدن نان پرداختند؛ نتایج کار آنها نشان داد که با افزایش زمان نگهداری، عدد خوانده شده

شورتینگ، چربی‌های آرد و مواد فعال سطحی، روی آمیلوگرامهای مغز نان پرداختند. نمونه مغز نان پس از تهیه به آمیلوگراف (ویسکوگراف) منتقل و از 30 تا 95 درجه سانتیگراد با سرعت 1/5 درجه سانتیگراد در دقیقه گرم شد، و به مدت 30 دقیقه در این دما نگهداری شد؛ سپس با همان سرعت سرد می‌شود تا به 30 درجه سانتیگراد برسد؛ این محققین نیز نتایج مشخص و قابل قبولی ارائه نکردند [17].

3-2-2-5- تعیین مشخصات اکستنسوگرام

قابلیت اتساع و مقاومت در برابر کشش خمیر معمولاً بوسیله دستگاه اکستنسوگراف محاسبه می‌شود. نتایج تحقیقات ماکریچی و لافیاد ثابت می‌کند که حالت شبکه مانند و در هم رفتن رشته‌های پروتئینی بطور فعال به قوت خمیر کمک می‌کنند و شبکه گلوئی فقط با وزن مولکولی بحرانی یا بیشتر از آن تشکیل می‌شوند. از طرف دیگر، قابلیت اتساع خمیر مرتبط با مقدار پروتئین پلیمری نمی‌باشد، بلکه در ارتباط مستقیم با مقدار کل پروتئین است [18].

3-2-3- روشهای آنزیمی

یکی دیگر از راههای ارزیابی شدت بیاتی که مورد مطالعه پژوهشگران قرار گرفته است، بررسی تغییر حساسیت نشاسته مغز نان به بتا آمیلاز می‌باشد. "جاکل" و همکارانش، آزمون تخمیر را بدین منظور معرفی کرده‌اند. بدین منظور به 12 گرم مغز نان، 100 میلی لیتر آب 25 درجه سانتیگراد افزوده می‌شود؛ سپس به نحوی که دما بیش از یک درجه سانتیگراد افزایش نیابد، مخلوط می‌شوند. سپس 10 میلی لیتر بافر سیترات پتاسیم، 2 میلی لیتر هیدروکلرید تیامین و 25 میلی لیتر از سوسپانسیون 20 درصدی مخمر نانویی به آن اضافه می‌شود. در مرحله بعد، پس از اینکه یک گازسنج 500 میلی لیتر جهت اندازه‌گیری دی‌اکسید کربن به آن متصل گردید، به حمام بخار 30 درجه سانتیگراد منتقل می‌شود. وقتی تمام قندهای قابل تخمیر بوسیله مخمر مصرف شدند، یعنی زمانی که مقدار گاز تولید شده در یک دوره 15 دقیقه‌ای، کمتر از 3 میلی لیتر باشد، درب ارلن را باز کرده و 35 میلی گرم بتا آمیلاز به آن افزوده می‌شود. سپس بطری‌ها به مدت 2 ساعت دیگر برای گذراندن دوره تخمیر نگهداری می‌شوند. میزان دی‌اکسید کربن تولید شده طی این مدت به عنوان حساسیت نشاسته به بتا آمیلاز، گزارش می‌شود. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که میزان تولید دی‌اکسید کربن با افزایش

زمان نگهداری، کاهش می‌یابد که این به علت کاهش حساسیت نشاسته به بتا آمیلاز در اثر رتروگراداسیون آن می‌باشد. از طرف دیگر، دمای نگهداری بر شدت بیات شدن اثر می‌گذارد، به طوری که دمای 30 درجه سانتیگراد نسبت به 8 درجه سانتیگراد، منجر به تولید گاز بیشتری می‌شود. به عنوان مثال، نانی که به مدت 41 ساعت در 30 درجه سانتیگراد نگهداری شده بود از تازگی بیشتری نسبت به نمونه‌ای که 17 ساعت در 8 درجه سانتیگراد برای قرار داشت، برخوردار بود. بنابراین، شدت رتروگراداسیون نشاسته به دما بستگی دارد، به نحوی که با کاهش دما رتروگراداسیون افزایش می‌یابد [19].

3-2-4- روشهای مبتنی بر خصوصیات مولکولی

یک اجماع و توافق کلی وجود دارد که آب نقش حیاتی و مهمی در فرآیند سفت شدن نان دارد که نه تنها از طریق افزایش جنبش مولکولی بین رشته‌های پلی مری است بلکه بعنوان عامل هماهنگ کننده میان آنها می‌باشد. تغییرات مشاهده شده در نان در طی مدت نگهداری (بلند مدت و کوتاه مدت) در واقع نمودی آشکار از پدیده‌ای است که در سطح ساختاری و هم در سطح مولکولی نان بوقوع می‌پیوندد. خصوصیات مولکولی را می‌توان با روشهای اسپکتروسکوپی مولکولی مانند رزنانس مغناطیسی هسته‌ای و رزنانس اسپینی-الکترونی مورد مطالعه قرار داد [2].

3-2-4-1- رزنانس مغناطیسی هسته‌ای

رزنانس مغناطیسی هسته‌ای (NMR) Nuclear Magnetic Resonance جهت تحقیق در مورد تغییرات مولکولی در نان‌ها و پلیمرهای نان بکار می‌رود. اساس NMR توانایی هسته یا ایجاد دو قطب مغناطیسی موقت برای جذب انرژی الکترومغناطیسی می‌باشد. هسته فرکانس‌هایی از اشعه الکترومغناطیسی را جذب می‌کند که بستگی به نیروی میدان مغناطیسی و نوع محیط (مغناطیسی و شیمیایی) دارد. با سفت شدن نان، جنبش مولکولی سیستم نان دچار تغییراتی می‌شود که می‌توان آنرا به وسیله روشهای رزنانس مغناطیسی هسته‌ای مورد بررسی قرار داد. با استفاده از این روش می‌توان تغییرات حرکت مولکولی سیستم نان را تا زمان بیات شدن آن مورد بررسی قرار داد [2].

3-2-4-2- روش تصویربرداری با رزنانس مغناطیسی

تصویربرداری با رزنانس مغناطیسی (Magnetic Resonance Imaging (MRI در واقع شکل پیشرفته‌ای

آب از دست نمی رود و چربی ذوب نمی گردد. بررسی ساختار متشکله غلات، تغییرات در طی گرم کردن و یا پخت، تشکیل خمیر، اثر اختلاط کردن بر شبکه گلوتمی و آزمایش خردشدگی کیک، نمونه هایی از کاربرد Cryo-SEM در بررسی فرآورده های غلات می باشند. [2,21].

3-2-5-3- تصویر برداری رزنانس مغناطیسی (MRL)

تصویر برداری رزنانس مغناطیسی هسته ای (MRL) یک تکنیک اسپکتروسکوپی می باشد که می تواند برای بدست آوردن تصویری سه بعدی از خصوصیات مولکولی سیستم ها بکار رود. تصویربرداری با رزنانس مغناطیسی (MRL) در واقع شکل پیشرفته ای از NMR می باشد و اطلاعات سه بعدی بیشتری در رابطه با اسپین ها ارائه می دهد. سیستم MRL بر اساس تحریک و دریافت سیگنال ها از یک نقطه منفرد، خط، صفحه و فضای سه بعدی طراحی شده است [2].

3-2-6- بررسی خصوصیات ساختاری

3-2-6-1- Differential Scanning (DSC)

Calorimetry

این دستگاه تغییرات در خصوصیات فیزیکی و شیمیایی یک ماده که تابعی از دما می باشد را با ثبت تغییرات گرمایی مرتبط چنین فرایندهایی نشان می دهد. کهنه شدن نان و ژل های نشاسته همراه با گسترش گرمای داخلی می باشد. این گرمای درونی مربوط به بیاتی، بیانگر توسعه ساختار منظم شده (شامل کریستالیزاسیون) آمیلوپکتین می باشد. این گرمای درونی در انواع مختلف ژل های نشاسته که مدت زیادی از تشکیل آن می گذرد قابل تشخیص می باشد. DSC همچنین برای نشان دادن مقدار آب قابل انجماد در ژل نشاسته و نان بکار می رود. DSC جهت تعیین Tg نان و ژل های نشاسته ای با بدست آوردن تغییر ظرفیت گرمایی استفاده می گردد.

فرایند انتقال شیشه ای تأثیر فراوان ساختار فیزیکی و بافت پلیمرهای غذا را به وضوح بیان می کند. آنالیز حرکت پروتونی که بستگی به دما دارد این امکان را می دهد که بتوان دمای انتقال شیشه ای (T_g) پلیمرهای غذایی را اندازه گیری نمود. یک پلیمر به طور کلی از قطعات زنجیره ها تشکیل شده است. وقتی دما افزایش می یابد بعضی از قطعات در زنجیره طویل ملکول پلیمر قبل از آنکه مولکول بطور کامل شروع به حرکت نماید در ابتدا حرکت می کنند. از اینرو با دو نوع حرکت داخلی (مربوط به قطعات زنجیره) و خارجی (مربوط به کل ملکول) سر و کار داریم [2,22,23].

از NMR است و اطلاعات سه بعدی بیشتری در اختیار قرار می دهد. قبل از اواسط دهه 1990، اکثر مردم گمان می کردند که بیاتی نان به علت فقدان آب می باشد در سال 1852 بوسینگالت ثابت کرد که نانی که به خوبی بسته بندی شده و با محیط اطراف هیچگونه ارتباطی ندارد در طول مدت نگهداری باز هم بیات خواهد شد و این برخلاف نظریه از دست دادن رطوبت در مورد بیاتی نان می باشد. به هر حال، بعضی معتقدند که از دست رفتن رطوبت قرص نان ممکن است سبب شتاب واکنشی شود که منجر به بیاتی می گردد. از اینرو تأثیر توزیع مجدد رطوبت مانند انتقال رطوبت از یک قسمت نان به قسمت دیگر می بایستی به دقت مورد بررسی واقع شود. بهترین روش مطالعه انتقال رطوبت در نان MRI می باشد. یک بررسی مطلوب توسط ران و همکارانش انجام شد و در آن توزیع رطوبت در نوعی نان شیرین در طی 5 روز نگهداری بوسیله MRI بررسی شد [2].

3-2-5- تکنیک های میکروسکوپی

3-2-5-1- میکروسکوپی نوری و پلاریزه

تکنیک های مختلف میکروسکوپی برای مطالعه و بررسی نان و اجزاء تشکیل دهنده آن بکار می رود. تکنیک های میکروسکوپی نوری با قدرت تفکیک 200 nm تا 500 nm به شکل گسترده ای برای مشاهده و بررسی محصولات نانوایی بکار می رود. برای مثال، میکروسکوپ نوری برای مشاهده ساختار خمیر تهیه شده از آردهایی با کیفیت متفاوت مورد استفاده واقع شده است. همچنین میکروسکوپ نوری از نوع پلاریزه برای نشان دادن تغییرات بوجود آمده در نشاسته نان بیات استفاده می شود. راثو و همکارانش با استفاده از یک میکروسکوپ نوری پلاریزه، نشان دادند که کریستالهای نشاسته در نان بیات، باعث تشکیل فاز غیرپیوسته در یک ماتریکس آمورف پیوسته می شود [2,20].

3-2-5-2- میکروسکوپی الکترونی

میکروسکوپی الکترونی Scanning electron microscopy (SEM) برای بررسی سطوح مختلف بکار می رود. بررسی نان با SEM اطلاعاتی را در مورد اندازه سلول های گازی فراهم می کند. سیستم پیشرفته Cryo-SEM توانسته است بعضی از مشکلات میکروسکوپی الکترونی را مرتفع نماید، زیرا اساس این روش کار بر روی نمونه های منجمد است و آزمایش در دمایی انجام می شود که

- [11] Applonia, D. and Morad, M. M. 1981. Bread staling. *Cereal Chem.* 27:331-335.
- [12] Bice, C.W. and Geddes, W. F. 1949. Evaluation of methods for the measurement of change which occur during bread staling. *Cereal Chem.* 26:440-443.
- [13] Banasik, O.L.J. and Harris, R. H. 1953. The relationships of the sedimentation of bread crumb suspension to age. *Cereal Chem.* 30:532-537.
- [14] Vans, B. M. , Maki, J. L. Y. , Jefri, L. N. and Elyas, L. J. Food analysis methods. Translated By: Ghazizadeh, M. and Razeghi, A. National Nutrition and Food technology Research Institute, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, 171 pages.
- [15] Bradley, W.B. and Thompson, J. B..1950. The effect of crust on the crumbling and compressibility of bread crumb during staling. *Cereal Chem.* 27:391-396.
- [16] Faridy, H. 1985. Rheology of Wheat and wheat product. American Association of Cereal Chemists, St.Paul.
- [17] Sidhu, S. J. and Seibel, W.1988. Measurement of chapati texture using zwick universal testing machine. *Lebensm Wiss. U. Technol.* 21:147-150.
- [18] Xu, A. and Chung, O.K. 1992. Effects of storage time, shortening, flour lipids, and surfactants on the bread crumb amylograph. *Cereal Chem.* 69:495-501.
- [19] MacRitchie, F. and Lafiandra, D. 1997. Structure-function relationship of wheat proteins in food proteins and their applications. Dmadaran, A. and Paraf, S., Eds., Marcel Dekker, NewYork, Chap.10.
- [20] Sørensen, J.F., Kragh, K.M., Sibbesen, O., Delcour, J., Goesaert, H., Svensson, B., Tahir, T.A., Brufau, J., Perez-Vendrell, A.M., Bellincampi, D., et al. 2004. Potential role of glycosidase inhibitors in industrial biotechnological applications . *Biochimica et Biophysica Acta (BBA)-Proteins & Proteomics.* (1696): 275-287.
- [21] Varriano-Marston, E. 1983. Polarization microscopy: application in cereal science, in *New Frontiers in Food Microstructure*, Bechtel, D.B., Ed., American Association of Cereal Chemists, St.Paul.
- [22] Freeman, T.P. and Shelton, D.R. 1991. Microstructure of wheat starch: from kernel to bread, *Food Technol.*, 3, 162.
- [23] Czuchjowska, Z. and Pomeranz, Y. 1989. Differential scanning calorimetry, water activity, and moisture contents in crumb center

Dynamic Mechanical (DMA) -2-6-2-3

Analysis

DMA یک تکنیک ترمومکانیکی است که در این تکنیک تنش دینامیکی در یک فرکانس معین برای یک نمونه با شکل معلوم اندازه‌گیری می‌شود. کشش حاصل دارای دو جزء می‌باشد درون فاز (الاستیک) و خارج از فاز (ویسکوز). آنالیز ترمومکانیکی (Termo Mechanical Analysis) همچنین برای اندازه‌گیری انتقال ترمومکانیکی نان بکار می‌رود. روندهای مشابهی در گلوتن و ژل‌های نشاسته‌ای دیده شده است [2].

4- منابع

- [1] Rajabzade, N. 1382. *Cereal Technology Elements*. Vol. 2, University of Tehran pub., 433 pages
- [2] Chinachoti, P. and Vodovotz, Y. 2001. *Bread Staling*. CRC Press. Washington, D.C. P:52-97.
- [3] Amirahmadi, B. 1370. Bread Consumption survey: Past present and Future. First Bread and Flour seminar of independence center . 122 pages.
- [4] Payan, R. 1379. *Cereal product Technology*. Agricultural Science pub., 350 pages.
- [5] Nasehi, B. 1374. Evaluation of the method of staling rate on flat bread. Ms thesis in food technology. College of Agriculture, Tarbiat Modares university. 180 pages.
- [6] Yarmand, S. 1369. Effect of barleg malt Flour and gluten on bread quality. Ms thesis in Food technology. College of Agriculture, Tarbiat Modares university. 278 pages.
- [7] Ribotta, P.D., Bail, A.L. 2007. Thermo-physical assessment of bread during staling. *Food Science and Technology.* 40(5): 879-884.
- [8] Bechtel, W. G., Meisxer. D.F. and Bradley, W. B. 1953. Effect of the crust on the staling of bread. *Cereal Chem.* 30:160-168.
- [9] Baker, J.C. and Mize, M. D. 1993. Some observation regrading the flavour of bread. *Cereal Chem.* 16:295-299.
- [10] Mahmoud, R. M. and Abouarab, A. A. 1989. Comparison of methods to determine the extent of staling in Egyptian-type breads. *Food Chemistry.* 33:281-285.

differential scanning calorimetry. Starch. 35:277-300.

and near crust of bread during storage. Cereal Chem. 66: 305-308.

[24] Russell, p. L. and Chorleywood, B. 1983. A kinetic study of bread stalling by

Different approaches for determination of bread staling

Nasehi, B.¹, Azizi, M.H.^{2*}, and Hadian, Z.³

1- Assistant Prof., Department of Food Science, Ramin University of Agri. & Natural Resource

2- Mohammad Hossein Azizi, Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Tarbiat Modares University, Tehran.

3- Researcher, Department of Food Science and Technology, National Nutrition & Food Technology Research Institute of Shaheed Beheshti Medical Sciences University, Tehran.

Bread can be referred to as an unstable material, and bread staling as a multifaceted process involving physical, chemical, and sensory changes that are related together. Bread staling has been the subject of a number of studies to obtain an understanding of its intrinsic mechanism and thereby to modify dough recipes and increase shelf life. Because of the complexity of the process, most researches address specific bread properties during its shelf life. An overall description of the staling process remains to be evaluated. Bread staling is characterized by many physical and chemical phenomena such as changes in texture, water migration, starch crystallization, and component interactions. Analyses of bread staling have evolved over time, as instrumental technology and knowledge of the subject have progressed. Various analytical techniques are available for monitoring changes at macroscopic, microscopic, and molecular levels. Careful selection of techniques offers a strategy to investigate the bread staling mechanism.

Frequently experimental approaches attributes of stale bread have involved x-ray diffraction, differential scanning calorimetry (DSC), rheological, chemical, sensory and molecular investigations. The combination of various techniques can be a powerful approach to the study of physiochemical changes of complex phenomena. Choosing an appropriate method becomes a significant factor in interpretation of results in time-dependent processes. Scientists need to approach this complex problem with well-planned strategies so experimental data can serve as a fundamental understanding of molecular structure and function relationships in bread.

Key words: Staling; bread; determination; approach.

* Corresponding author E-mail address: azizit_m@modares.ac.ir