

مطالعه و ارزیابی میکروسکوپی و حسی بیاتی نان‌های پر مصرف ایرانی

محمدسعید یارمند*

استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران
(تاریخ دریافت: 84/10/12 تاریخ پذیرش: 85/8/7)

چکیده

بیاتی نان از جمله مسائلی است که از سالیان دراز توجه بسیاری از محققین را به خود معطوف داشته است و همواره در پی آن بوده‌اند که علت آنرا جویا شوند. یکی از راه‌های بررسی مکانیسم بیاتی نان، مطالعه و ارزیابی ساختمان میکروسکوپی نان است. در این تحقیق ساختمان میکروسکوپی نان‌های پر مصرف ایرانی نظیر بربری، لواش و سنگک به صورت تازه و همین‌طور پس از نگهداری به مدت 24، 48، و 72 ساعت مورد بررسی قرار گرفت. آنچه مسلم است بیات شدن نان در حین سه روز اتفاق می‌افتد اما سرعت بیاتی در طی روزهای اول، دوم و سوم فرق می‌کند بدین ترتیب که در روز اول کند، در روز دوم با سرعتی متوسط و در روز سوم نگهداری با سرعت بیشتری پیش می‌رود که به صورت تغییرات ساختمانی در تصاویر میکروسکوپی مشهود است. عمده این تغییرات مربوط به رتروگراداسیون گرانول‌های نشاسته می‌باشد. ضمن آنکه تغییراتی در ساختمان شبکه گلوآنی نیز پدید می‌آید. در بعضی نان‌ها مانند بربری بیاتی حتی در روز اول در مقایسه با سایر نان‌ها سرعت بیشتری پیدا کرد. در حالیکه در نان لواش کند و در نان سنگک در روز اول کندتر بود. ارزیابی حسی (ارگانولپتیک) در خصوص نمونه نان تازه نان‌های نگهداری شده در فواصل زمانی ذکر شده انجام گرفت. نتایج بدست آمده نشان داد که در خصوص قضاوت اعضا پاتل اختلاف معنی‌داری بین آن‌ها وجود دارد و نمونه‌ها در مقایسه با نان تازه از هر نوع نان، به یک اندازه بیات نشده بودند و نان بربری بیشتر از نان‌های دیگر بیات شده بود. نتایج کلی نشان می‌دهد که رتروگراداسیون گرانول‌های نشاسته در طی ماندن انواع نان بخصوص در 48 و 72 ساعت نگهداری پدید می‌آید این امر سبب بوجود آمدن پدیده بیاتی می‌شود و میزان شدت آن در بین نمونه‌ها فرق می‌کند. علاوه بر آن کوآگولاسیون شبکه گلوآنی در حین پخت اهمیت دارد و همین‌طور عوامل دیگری نظیر ترکیبات آرد، شرایط پخت و زمان پخت را نمی‌توان نادیده گرفت.

کلید واژگان: نان‌های مسطح، بیاتی، ارزیابی حسی و رتروگراداسیون نشاسته

1- مقدمه

بیاتی نان از جمله مسائلی است که از سالیان دراز مورد توجه بسیاری از پژوهشگران قرار گرفته و همواره در پی آن بوده‌اند که علت آنرا جویا شوند.

بطور کلی گرایش به مصرف نان تازه و زیانهای اقتصادی ناشی از پایین بودن کیفیت نان بویژه بیات شدن سریع آن مسأله بهبود کیفیت نان را مطرح می‌سازد، با توجه به گرایش جامعه به مصرف نان تازه ضایعات این ماده غذایی با اهمیت که نقش ویژه‌ای را در رژیم غذایی روزانه ایفا می‌نماید از مشکلات اقتصادی کشور به شمار می‌آید. این مسأله با توجه به یارانه پرداخت شده بوسیله دولت و ارزی که قبل از خود کفایی گندم در رابطه با خرید آن

اگرچه از نظر کمی نیاز مبرم مردم را برطرف نمود و از دیدگاه هدف‌های توسعه کشور نقطه عطفی بود ولی باز هم مسأله کیفی گندم و بهبود کیفیت گندم و نان حاصل از آن همواره مطرح است. یکی از راههای جلوگیری از بیاتی نان بکار بردن مواد افزودنی می‌باشد مانند گلوآتن، آرد مالت جو پتوزانها، مالتوز و غیره می‌باشد. راه دیگری که می‌توان بوسیله آن از سرعت بیاتی نان کاست شناخت و بررسی عوامل بیات کننده نان و نحوه جلوگیری از تشکیل آنها می‌باشد. در این رابطه جهت بررسی ساختمان میکروسکوپی نان از تکنیک‌های مختلف استفاده می‌شود. پدیده بیاتی در حین نگهداری نان بوقوع می‌پیوندد و به این علت بیشتر

* مسئول مکاتبات: myarmand@ut.ac.ir

در روزهای اول، دوم و سوم نگهداری رخ می‌دهد. تغییراتی در ساختمان ترکیبات نان بویژه گلو تن و نشاسته بوجود مورد استفاده قرار دادند. نامبردگان در پژوهش خود شبکه پروتئینی و ژلاتینه شدن نشاسته را با دقت بیشتری مورد ارزیابی قرار دادند. Hug-Item و همکاران [8] درباره تغییرات ساختمان میکروسکوپی نشاسته همچنین بیاتی نان گندم پژوهش نمودند. ساختمان میکروسکوپی نشاسته در خمیر، نان تازه و نان نگهداری شده، بوسیله میکروسکوپ نوری مورد بررسی قرار گرفت. یافته‌ها نشان داد که در خمیر، جدا شدن قسمتی از نشاسته از فاز پروتئینی مشاهده می‌شود. نشاسته در حین پخت ژلاتینه شده و تشکیل شبکه پیوسته نشاسته را می‌دهد. دو بخش مولکولی نشاسته یعنی آمیلوز و آمیلو پکتین به صورت دو فاز جداگانه در آمده و آمیلوز در مرکز دانه‌های نشاسته گرد آمده است. مطالعه میکروسکوپی بافت داخلی نان تازه ثابت نمود که ژلاتینه شدن نشاسته سبب از دست رفتن بازتاب دوباره نور دانه‌های نشاسته می‌شود، اما پس از رساندن به نان ویژگی یاد شده دوباره بدست می‌آید.

Azizi و همکاران در سال [9] اثر برخی مواد افزودنی مانند منو و دی گلیسرید و لسیستین را بر روی ویژگیهای حرکتی خمیر و کیفیت نان مسطح (تافتون) مورد بررسی قرار دادند. با افزودن مواد بالا درصد جذب آب به طور چشم‌گیری بالا رفت و خصوصیات رئولوژیک خمیر و کیفیت پخت نان حاصل بهبود یافت. نتایج ارزیابی حسی نشان داد که نان های تافتون در مقایسه با نان شاهد بهتر بودند.

Jacobson و دستیارانش [10] رتروگرا داسیون نشاسته منابع مختلف بوتانیکی را مورد مطالعه قرار دادند. نتایج پژوهش آنها نشان داد که میزان رترو گراداسیون نشاسته گندم بیشتر از نشاسته ذرت معمولی، برنج، تاپیوکا، و سیب زمینی بود. بنابراین در نان که در فرمول تهیه آن بیشتر از آرد گندم استفاده می‌شود رتروگرا داسیون بیشتری از خود نشان خواهد داد.

2- مواد و روشها

نان‌های سنتی پر مصرف ایرانی مانند بربری، لواش و سنگک از نانوائی های تعیین شده در سطح شهرستان کرج تهیه گردید و جهت ارزیابی بیاتی به مدت سه شبانه روز نگهداری شد. از نان های تازه و همینطور نان های نگهداری شده در فواصل زمانی 24، 48 و 72 ساعت به ترتیب نمونه هایی به ابعاد 3x2x2 میلیمتر آماده شد و با تکنیک ویژه پوشش خاصی روی آنها قرار گرفت. جهت بررسی ساختمانی نمونه‌ها از میکروسکوپ الکترونی مدل - gxa

هزینه می‌شد ابعاد وسیعتری پیدا می‌کرد که خوشبختانه با خود کفای گندم داخل کشور از شدت آن کاسته شد. خود کفای گندم می‌آید که همه آنها منجر به از دست دادن رطوبت نان و در نهایت سفت شدن و بیاتی آن می‌گردد.

بررسی ساختمان میکروسکوپی نان نحوه تغییراتی را که در حین بیاتی درمان پدید می‌گردد را توجیه می‌نماید.

هدف اساسی این پژوهش شناسایی ترکیباتی است که نقش مهم‌تری در این جهت ایفا می‌کنند. میکروسکوپ نوری را برای بررسی تغییرات ساختمانی نشاسته مورد استفاده قرار دادند و وضعیت نشاسته را در بافت داخلی نان مطالعه نمودند. آنها دریافتند که گرانولهای نشاسته برخی ویژگیهای خود را حفظ نموده و توسط فاز پیوسته پروتئینی از یکدیگر جدا شده و جدا شدن گرانولها را عامل مهمی در تشکیل بافت دانه ای نان دانستند [1، 2، 3].

Strandine و همکاران [4] از راه بررسی های میکروسکوپی نقش منوگلیسرید ها را در کند کردن فرایند بیات شدن نشان دادند. این پژوهشگران چنین نتیجه گرفتند که در هنگام مخلوط کردن، پاره‌ای از منوگلیسرید ها از راه پیوندهای شیمیایی به نشاسته متصل می‌شوند در حالیکه برخی دیگر به طور مکانیکی روی گرانول های نشاسته را پوشانده اند و بدین ترتیب توا نایی جذب آب این ذرات را کاهش می‌دهند. کاهش میزان جذب آب در نشاسته، آب بیشتری جهت آب‌گیری گلو تن فراهم می‌نماید.

Sandstedt و همکاران [3] عمل نشاسته را در پخت نان مطرح نمودند Yasunaga و همکاران [5] ژلاتینه شدن نشاسته را در حین پخت نان مطالعه نمودند. در این پژوهش از آمیلوگراف برای مطالعه ویژگیهای خمیر استفاده کردند. عوامل عمده‌ای که در میزان ژلاتینه شدن مؤثر بودند عبارتند از: جذب آب در حین پخت، دما، زمان، مواد افزودنی و عوامل دیگر. نشاسته در بافت داخلی لایه های خارجی نان به میزان بیشتری ژلاتینه شده است در حالیکه در مرکز قرص نان ژلاتینه شدن کمتر صورت گرفته است. آسیب دیدگی نشاسته روی ژلاتینه شدن آن ضمن پخت نیز تاثیر می‌گذارد چرا که گرانولهای آسیب دیده مورد حمله آمیلاز ها قرار می‌گیرد.

Moss [6] ساختمان میکروسکوپی نان را که در فرمول از پتاسیم برومات و اسید اسکوربیک استفاده شده بود را مورد مطالعه قرار داد. پژوهشگران دیگر مانند Bechtel و دستیاران [7] بررسی‌هایی را درباره تهیه نان انجام دادند و برای بررسی ساختمانی نان از میکروسکوپ نوری و میکروسکوپ الکترونی از نوع ترانزمیشن را

نشان داده شده است (شکل 7). در ناحیه سمت راست تصویر 6 گرانول دیگری از نشاسته دیده می‌شود که دارای تورم کمتری است. و به صورت کمی پهن می‌باشد (شکل 8). و شیار مرکزی کم عمق‌تری نسبت به تصویر 7 دارد. این خود بیانگر آن است که گرانولهای نشاسته بسته به جایگاهی که در ساختمان نان دارند میزان تورم آنها در اثر جذب رطوبت و دمای پخت بکار رفته می‌تواند متفاوت باشد.

همانطور که ملاحظه می‌شود گرانولهای نشاسته بخوبی متورم شده است و حالت چروکیدگی عمیقی (Shrinkage) در گرانولهای حجیم شده نمایان است. بعضی گرانولها پاره شده‌اند که به صورت ذراتی در شکل 9 دیده می‌شوند. ذرات حاکی از آزاد شدن محتویات گرانولها و در نتیجه ایجاد شرایط مناسب برای ژلاتینه شدن ضمن پخت می‌باشند. که از این بابت نظر استراندین و همکارانش را تأیید می‌کند [11]. مبنی بر اینکه اتصال مکانیکی ذرات با گرانولهای نشاسته می‌تواند یکی از راه‌های کریستاله شدن گرانولهای نشاسته باشد. در نان دو روز مانده مشاهده می‌شود که به صورت درخشانی قابل مشاهده‌اند. در نان بربری سه روز نگهداری شده تغییرات ساختمانی آن بیشتر از نان نگهداری شده دو روزه می‌باشد. میزان چین خوردگی شبکه گلوآنی بیشتر می‌شود (شکل 10) و گرانولهای نشاسته از حالت تورم خود تا حدودی خارج شده و به شکل سختی دیده می‌شوند که در بعضی اوقات حالت درخشنده‌ای نیز بخود می‌گیرند که نشان دهنده حالت رتروگراداسیون¹ و یا حالت کریستاله شدن آنهاست (شکل 11). بخشی از تصویر 11 که نشان دهنده گرانولهای کامل نشاسته و گرانولهای پاره شده آن می‌باشد در حالیکه حالت کریستالی و درخشنده‌ای بخود گرفته‌اند، با بزرگ‌نمایی بیشتر نمایان شده است (شکل 12). تصویر حاکی از آنست که میزان چین خوردگی شبکه گلوآنی و بویژه گرانولهای نشاسته بیشتر است. گاهی میزان چین خوردگی به گونه‌ای است که تشخیص شبکه و گرانولها از همدیگر کاری دشوار بنظر می‌رسد که این خود بیانگر آنست که گرانولهای نشاسته و شبکه گلوآنی از راه پیوندهای شیمیایی که بین آنها برقرار شده به صورت شبکه همگن در آمده‌اند که با سخت و سفت شدن این شبکه همگن، بافت نان پس از سه روز سخت می‌شود. میزان در هم فشردن شدن ساختمان میکروسکوپی نان بربری بخوبی نشان دهنده سفت و یا سخت شدن بافت آنست که بیان کننده بیاتنی نان است.

840 استفاده شد. و عکس‌های گوناگونی از آنها تهیه گردید از سوی دیگر ارزیابی حسی به وسیله آزمون اختصاص امتیاز برای تعیین میزان بیاتنی نان در فواصل زمانی 24، 48 و 72 ساعت بعد از پخت انجام پذیرفت. در این آزمون امتیازاتی در نظر گرفته شد که هر یک مشخص کننده درجاتی از بیاتنی نان بودند و داوران با انتخاب آنها میزان بیات شدن را در پرسشنامه ویژه آن وارد کردند. این روش نخستین بار توسط بچتل و مایسنر [11] مورد استفاده قرار گرفت. برای بررسی میزان بیاتنی، نان های تهیه شده را به مدت 72 ساعت در دمای 30°C نگهداری نموده و پس از گذشت هر 24، 48 و 72 ساعت مورد ارزیابی قرار دادند و یافته‌های به دست آمده مورد تجزیه و تحلیل واریانس قرار گرفت و در این رابطه از طرح بلوکی تصادفی کامل استفاده شد.

3- نتایج و بحث

الف - نان بربری

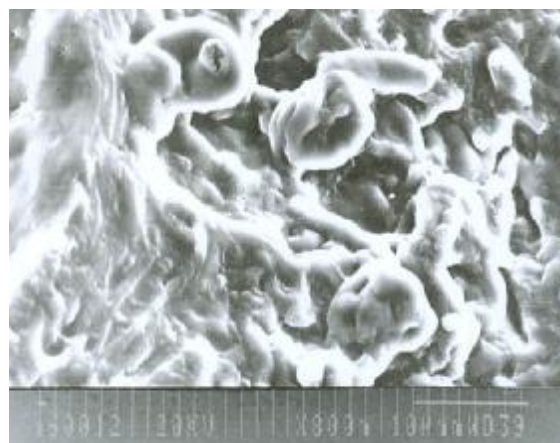
ساختمان میکروسکوپی در نان بربری تازه به صورت شبکه درهم تنیده گلوآنی مشاهده می‌شود که در لابلای آن گرانولهای متورم شده نشاسته مشاهده می‌شود. (شکل 1).

گرانولها در برخی از تصاویر حالت درخشنده‌ای به خود گرفته‌اند که نشان دهنده رتروگراداسیون سریع‌تر آنها می‌باشد (شکل 2) و لذا سرعت بیشتر بیات شدن را در این نوع نان بیان می‌کند. در شکل 3 گرانولهایی دیده می‌شود که حالت بادکردگی آنها به حد بیشینه رسیده و در سطح آنها شکاف‌هایی ایجاد گردیده و آماده ترکیدن هستند که در نتیجه آن محتویات گرانولها به خارج منتقل می‌شود. در نمونه نان بربری (24 ساعت پس از پخت) میزان چین‌خوردگی شبکه گلوآنی بیشتر نمایان است (شکل 4) میزان رتروگراداسیون با حالت کریستالی در بعضی گرانولهای نشاسته کاملاً هویدا است (شکل 5).

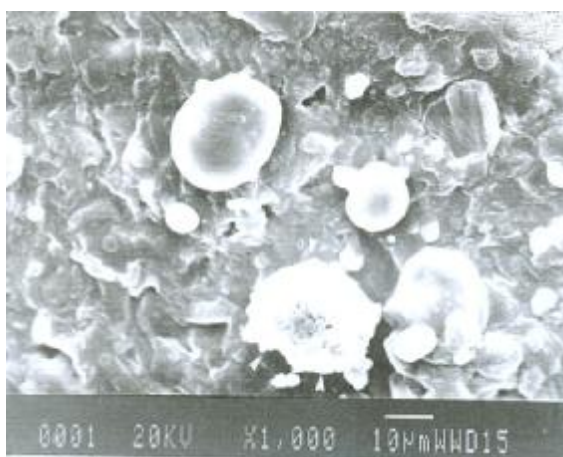
تصاویر جالبی از نان بربری دو روز نگهداری شده دیده می‌شود که در آن شبکه چین‌خورده گلوآنی گرانولهای نشاسته را بخوبی پوشش داده است و آنها را در میان شبکه سه بعدی خود قرار داده است (تصویر 6) بعضی قسمت‌های شبکه گلوآنی در تصویر 7 جهت وضوح بیشتر با بزرگ‌نمایی بالاتری نشان داده شده است. در ناحیه سمت چپ تصویر 6 گرانول متورم شده‌ای از نشاسته را نشان می‌دهد که دارای شیار عمیقی در وسط آن است. و در سطح آن ترک خوردگی و لکه‌هایی دیده می‌شود که با بزرگ‌نمایی بیشتری



شکل 4 ساختمان میکروسکوپی نان بربری یک روز مانده، در هم رفتگی بیشتر شبکه گلوتنی نمایان است



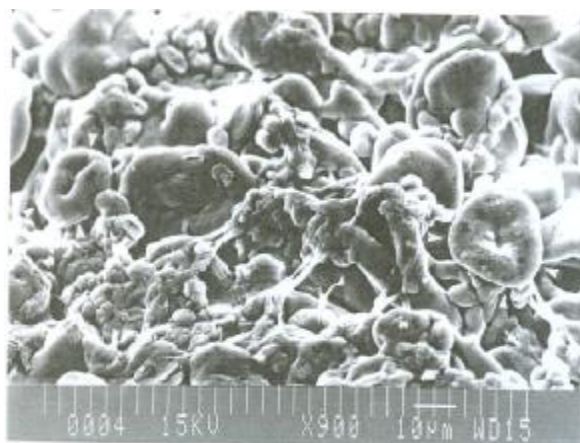
شکل 1 ساختمان میکروسکوپی نان بربری تازه، در هم رفتگی شبکه گلوتنی مشاهده می شود که در آن گرانولهای نشاسته نمایان است



شکل 5 ساختمان میکروسکوپی نان بربری یک روز مانده، نمونه ای که حالت درخشندگی (رتروگرید) دارد به وسیله فلش ها نشان داده شده است.



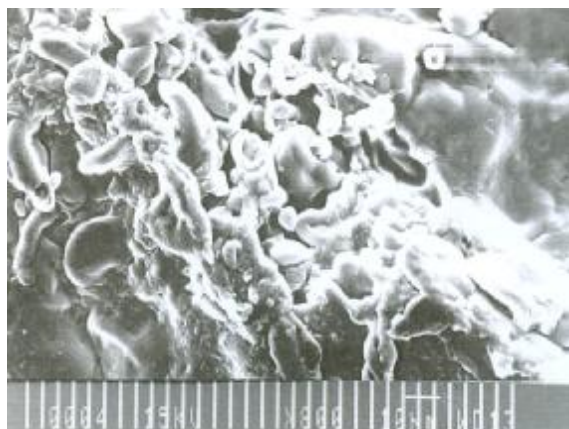
شکل 2 ساختمان میکروسکوپی دیگری از نان بربری تازه، رتروگرا داسیون سریعتر گرانولهای نشاسته نمایان است



شکل 6 ساختمان میکروسکوپی نان بربری 2 روز مانده



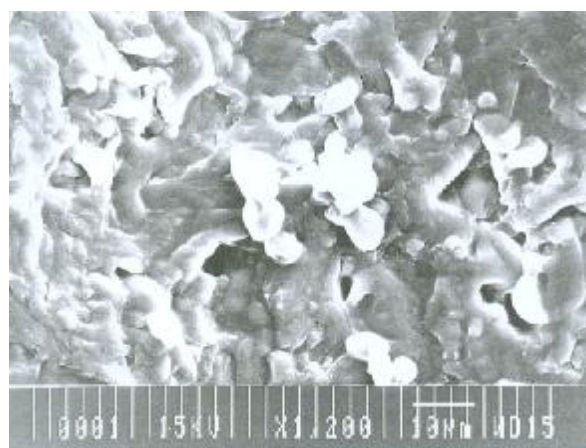
شکل 3 ساختمان میکروسکوپی نان بربری تازه، نواحی دارای شکاف روی گرانولهای نشاسته مشخص شده است



شکل 10 ساختمان میکروسکوپی نان بربری 3 روز مانده



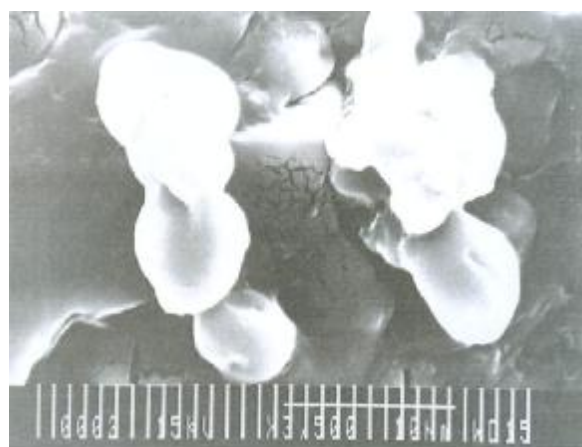
شکل 7 ساختمان میکروسکوپی نان بربری 2 روز مانده، گرانول نشاسته ناحیه سمت چپ تصویر قبل به صورت رترو گرید شده با شیر عمیق آن نمایان شده است



شکل 11 ساختمان میکروسکوپی نان بربری 3 روز مانده



شکل 8 ساختمان میکروسکوپی نان بربری 2 روز مانده، گرانول نشاسته ناحیه سمت راست تصویر 8 به صورت مقایسه ای در حالیکه رترو گرید شده نمایان شده است



شکل 12 ساختمان میکروسکوپی نان بربری 3 روز مانده، ناحیه مرکزی تصویر قبل با بزرگنمایی بیشتر نشان داده شده است



شکل 9 ساختمان میکروسکوپی نان بربری 2 روز مانده، کشیده شدن شبکه گلوئی در دو ناحیه نشان داده شده است

ب - نان لواش

ساختمان میکروسکوپی نان لواش ظریف تر از نانهای دیگر است و تصاویر بدست آمده از نان لواش تازه حاکی از آن است که شبکه گلوتهی خوب تشکیل نشده و بیشتر گرانول های نشاسته یا به طور کامل متورم شده و یا اینکه کمتر تورم یافته اند و فرصت پاره شدن و آزاد کردن محتویات خود را نیافته اند لذا از نظر ساختمانی ژلاتینه شدن در ساختار نان بطور کامل صورت نگرفته است. که با توجه به محدود بودن فرصت پخت نان لواش نسبت به سایر نانها این حالت بیشتر اتفاق می افتد. در نان لواش حالت کواگولاسیون شبکه پروتئینی قابل مشاهده است (شکل 13). البته گرانول های نشاسته هویدا نیستند. گرانولها در نان تازه به خوبی آماس کرده که در بعضی مواقع سطح آنها دچار ترک خوردگی می شود (شکل 14). شبکه گلوتهی همچون ساختمان دیگر نانها گرانولهای نشاسته را در بر می گیرد (شکل 15).

در نان لواش یک روز نگهداری شده چین خوردگی شبکه گلوتهی و گرانولهای نشاسته مشخص می شود و پس از گذشت 24 ساعت از تازه بودن نان، گرانولهای نشاسته بهتر آشکار می شود و بتدریج حالت چروک خوردگی (Shrinkage) به خود می گیرند (شکل 15 و 16). در بعضی گرانولها اگر چه در اثر دمای پخت ویژگی مهم خود یعنی بازتاب دوباره نور (Birefringence) را از دست می دهند ولی به لحاظ آنکه در جهت کریستاله شدن پیش میروند تا حدودی درخشندگی کمی را از خود نشان می دهند که احتمالاً نشان دهنده آغاز مرحله Retrogradation است (شکل 17) بخشی از شکل 17 با بزرگنمایی بیشتری (x2200) نشان داده شده است که دو گرانول نشاسته یکی حالت متورم شده ای دارد در حالیکه ترک هایی روی آن است که حاکی از آمادگی آن برای ترکیدگی و آزاد کردن محتویات آن است و گرانول دیگر به صورت چروکیده ای در آمده که شکاف عمیقی در قسمت طولی گرانول پدید آمده است و هر دو گرانول در یکی از شبکه های گلوتهی قرار گرفته اند.

در نان لواش دو شبانه روز نگهداری شده درخشندگی در بعضی گرانولهای نشاسته بیشتر دیده می شود. شکل 18 نشان دهنده پیشرفت حالت کریستاله شدن یا رتروگرا داسیون در گرانولهای نشاسته موجود در ساختمان بافت نان لواش می باشد.

ولی تفاوت چندانی در ساختمان میکروسکوپی نان لواش یک روز مانده و دو روز مانده دیده نمی شود. در شکل 19 ترک های بیشتری در سطح گرانول های متورم شده نشاسته مشاهده می شود که نشان دهنده آنست که دمای پخت تنها ایجاد تورم در نهایت ترک هایی در گرانول های نشاسته بوجود آورده ولی به مرحله پاره

شدن گرانول ها نرسیده و محتویات گرانول ها به بیرون و در داخل شبکه گلوتهی نریخته و ژلاتینه شدن در بافت نان تشکیل نشده است. بیشترین تغییر در ساختمان بافت مربوط به کواگولاسیون پروتئین می باشد. پس از نگهداری نان لواش به مدت سه شبانه روز تنها تغییری که در ساختمان میکروسکوپی دیده می شود شامل درخشندگی گرانول ها به لحاظ حالت کریستاله شدن آنها بود و همین طور کمی چروکیدگی که در گرانول ها بوجود آمد ناشی از سخت شدن ساختمان بافت داخلی نان می باشد (تصویر 20). اما روی هم رفته این تغییرات نسبت به سایر نانهای مورد پژوهش کمتر بود.

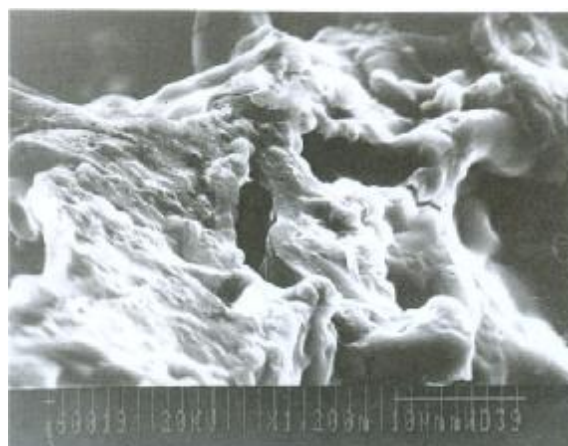
ج - نان سنگک

نان سنگک تازه دارای بافت یکنواختی است که کواگولاسیون در آن پدید آمده و حالت سه بعدی (شکل 21) در آن بخوبی نمایان است. آنچه در ساختمان نان سنگک تازه به خوبی دیده می شود پدیده ژلاتینه شدن است که نسبت به نان بربری و نان لواش بهتر انجام گرفته است و در اثر ور آمدن خمیر در مدت زمان متناسب در هنگام پخت (که یکی از شرایط الزامی در تهیه نان سنگک می باشد) گرانولهای نشاسته به میزان بیشتری محتویات خود را وارد محیط ساخته و کمپلکس های پروتئین - نشاسته به میزان زیادی در خمیر عمل آمده بوجود آمده است و بافت همگن و یکنواختی که حاصل کواگولاسیون شبکه گلوتهی است ایجاد شده و در آن ژلاتینه شدن بطور کامل و همزمان صورت گرفته است. لذا گرانولهای نشاسته به صورت منفرد در ساختمان نان تازه مشاهده نمی شوند. علاوه بر آن در هنگام پخت نان سنگک بستر حرارتی آن متفاوت از نانهای پر مصرف دیگر می باشد منظور از بستر دمایی ریگ کف تنور است که با دمای داخل تنور به صورت داغ در آمده که با پهن کردن خمیر بر روی آنها ریگ های بستر دمای خود را به خمیر منتقل می سازند و بدین ترتیب انتقال دما به صورت کامل تر توسط ریگ های بستر صورت می گیرد و به لحاظ نفوذ بیشتر دما به داخل بافت نان ژلاتینه شدن کاملتر انجام می گیرد.

بخش عمده ای از این امتیاز مربوط به زمان طولانی تر است. در ساختمان میکروسکوپی نان سنگک یک روز نگهداری شده تفاوت چندانی با تصویر نان تازه دیده نمی شود (شکل 22). یعنی باز هم بافت یکنواختی که حاکی از کواگولاسیون منظم گلوتهی در ساختار بافت داخلی است، نمایان است. با وجود اینکه گرانولهای نشاسته در اثر دمای پخت ویژگی بازتاب دوباره نور (Birefringence) خود را از دست داده اند ولی باز هم در ساختمان میکروسکوپی حالت درخشندگی ویژه ای دیده می شود که ممکن است مربوط به آغاز مرحله کریستاله شدن آنها باشد.



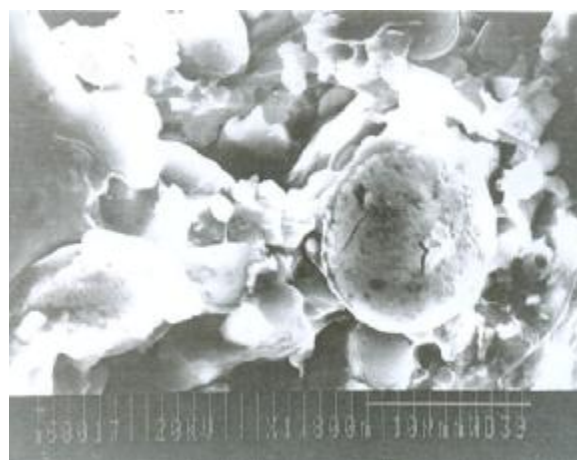
شکل 16 ساختمان میکروسکوپی نان لواش یک روز مانده



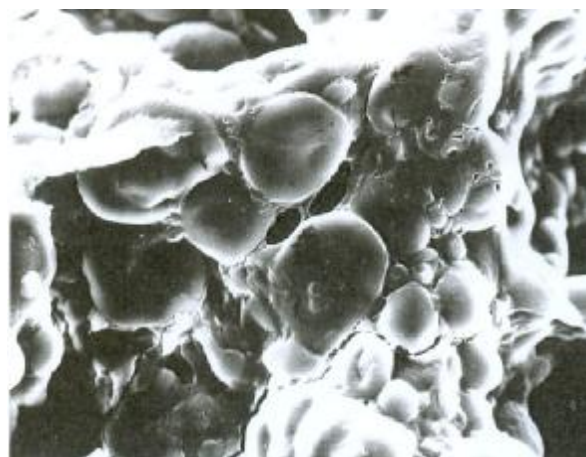
شکل 13 ساختمان میکروسکوپی نان لواش تازه، شبکه گلوتهی کامل شکل نگرفته است



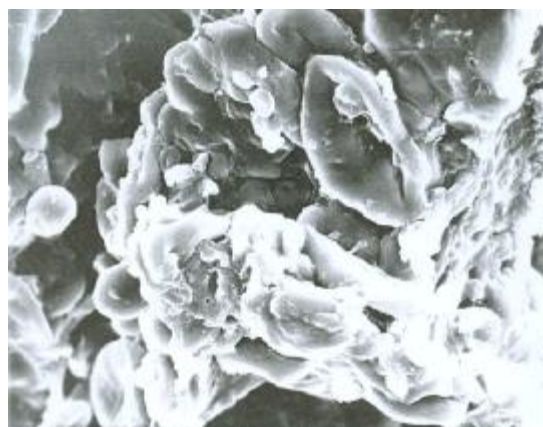
شکل 17 ساختمان میکروسکوپی نان لواش یک روز مانده



شکل 14 ساختمان میکروسکوپی نان لواش تازه، گرانول نشاسته کامل متورم شده اما محتویات آن آزاد نشده است



شکل 18 ساختمان میکروسکوپی نان لواش 2 روز مانده

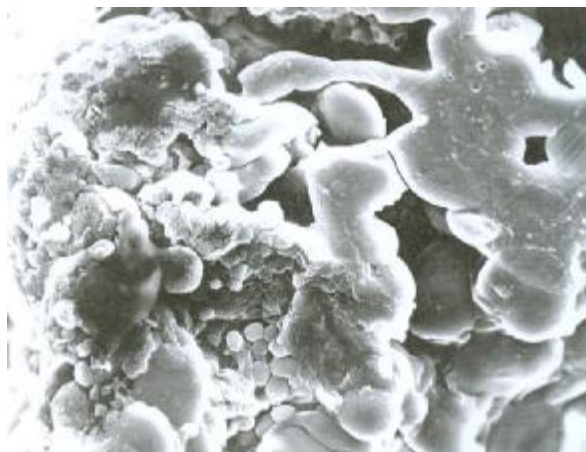


شکل 15 ساختمان میکروسکوپی نان لواش یک روز مانده، ساختار نامناسب شبکه گلوتهی نمایان است

کواگولاسیون بیشتر است به همین لحاظ نان بربری بیشتر بیات شده و زودتر سفت می‌گردد چون از نظر ساختمانی تغییرات بیشتری را متحمل می‌شود. اما نان سنگک تغییرات ساختمانی کمتری دارد. اما آنچه باعث شگفتی است علاوه بر رتروگراسیون، Shrinkage گرانولهای نشاسته است که در نهایت منجر به پاره شدن گرانول می‌شود. چون این امر به آزاد شدن محتویات گرانول نشاسته که برابر یافته‌های پژوهش آمیلوز می‌باشد، کمک می‌کند، وجود آمیلوز بیشتر در بافت نان سبب بالا رفتن ویسکوزیته و در حین پخت حالت ژله‌ای بیشتر به ساختار بافت می‌دهند. بدیهی است هر چه گرانولها فرصت بیشتری را برای متورم شدن داشته باشند، آمیلوز بیشتری در ساختمان نان وارد می‌شود که در این صورت سوبسترای بیشتری برای فعالیت آلفاآمیلاز فراهم می‌شود. که این فعالیت آنزیمی در حین پخت با دمای بدست آمده ضمن آن می‌تواند در هضم محصول نهایی کمک قابل توجهی بنماید با افزایش دما میانگین قطر گرانولهای نشاسته نیز رو به افزایش می‌گذارد.



شکل 19 ساختمان میکروسکوپی نان لواش 2 روز مانده



شکل 20 ساختمان میکروسکوپی نان لواش 3 روز مانده با بزرگنمایی

در ساختمان نان سنگک نگهداری شده به مدت یک روز، گرانولهای نشاسته به خوبی دیده نمی‌شوند و به صورت بی شکل و نامنظم هستند، در حالیکه کمی کریستاله شده‌اند نمایان هستند (شکل 23).

در ساختمان نان سنگک دو روز نگهداری شده، شبکه کواگوله شده پروتئینی بتدریج حالت درهم و فشرده‌ای پیدا می‌کند (شکل 24) و در نتیجه آن گرانولهای نشاسته یا تکه‌هایی از آنها نمایان می‌شود. همان‌طوریکه دیده می‌شود گرانولهای نشاسته به طور مشخصی با شبکه گلوتهی در هم آمیخته‌اند و حالت چروکیده‌ای به خود گرفته‌اند ولی هنوز بندرت حالت کریستاله شدن و درخشندگی ناشی از آن در ساختمان بافت نان سنگک دو روز نگهداری شده مشاهده می‌شود. در شکل 25 که با بزرگ‌نمایی بیشتری تهیه شده است گرانول‌هایی از نشاسته ملاحظه می‌شود که از دو ناحیه طولی دچار چروکیدگی شده‌اند در حالی که اندازه آن‌ها به لحاظ متورم شدن چندین برابر شده است.

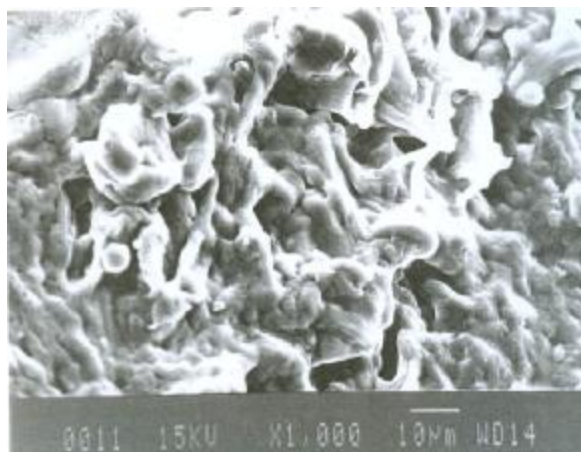
در نان سنگک سه روز نگهداری شده بتدریج آثار کریستاله شدن (Retrogradation) گرانولهای نشاسته دیده می‌شود. در شکل 26 و 27 حالت کریستاله شدن گرانول‌های نشاسته در بزرگ‌نمایی بیشتر نمایان است.

در شکل 28 حالت چین خوردگی شبکه گلوته بنظر می‌رسد که بافت داخلی نان را به سمت سفت شدن بافت می‌برد و آثاری در خواص ظاهری نان نیز از خود به جای می‌گذارد.

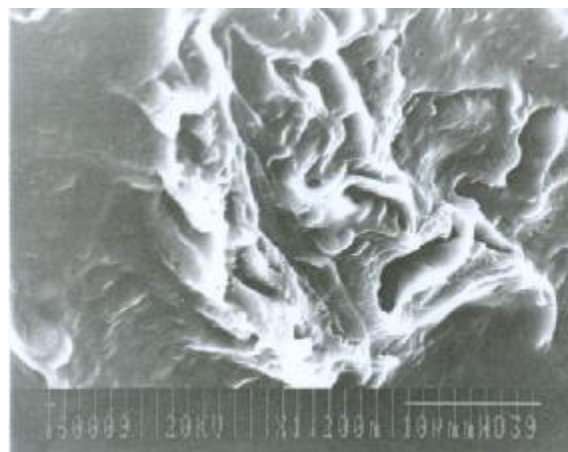
ناگفته نماند که بطور کلی مسأله جذب آب خمیر نان سنگک بیشتر از نانهای دیگر است که آن هم به دلیل دارا بودن سبوس بیشتر و موادی مانند پنتوزان و سلولز در آرد مصرفی و شل تر بودن خمیر می‌باشد. بنابراین خمیر کشش پذیری بهتری به خود می‌گیرد و شبکه سه بعدی بهتری را تشکیل می‌دهد و از طرف دیگر وجود آب قابل دسترس بیشتر، در هنگام پخت شرایط بهتری را برای متورم شدن نشاسته و جذب آب گرانولهای نشاسته فراهم می‌سازد و بنابراین گرانولها به حداکثر تورم رسیده و پس از آن به دلیل ترکیدن محتویات آنها وارد نان شده و عمل ژلاتینه شدن به طرز کامل تری انجام خواهد گرفت.

در تصاویر نان سنگک بیات شده کواگولاسیون پروتئین (گلوته) و رتروگراسیون گرانولهای نشاسته دیده می‌شود که در مقایسه با تصاویر نان بربری بیات شده از شدت کمتری برخوردار است.

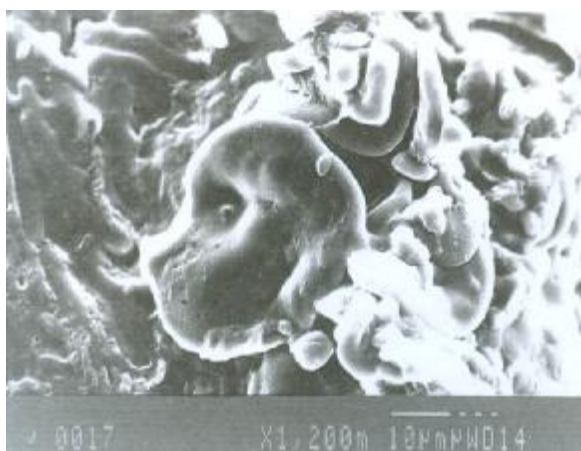
رتروگراسیون در گرانولهای نشاسته نان بربری بیات شده بیشتر از نان سنگک بیات شده است. به طوری که گاهی کریستالیزاسیون Shrinkage بصورت حفره‌هایی ظاهر می‌شود و همین طور



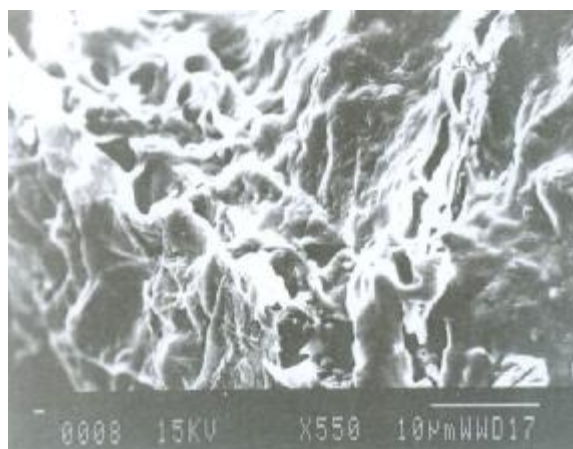
شکل 24 ساختمان میکروسکوپی نان سنگک 2 روز مانده



شکل 21 ساختمان میکروسکوپی نان سنگک تازه، یکنواختی بافت مشاهده می شود که در آن کوآگولاسیون پدید آمده است



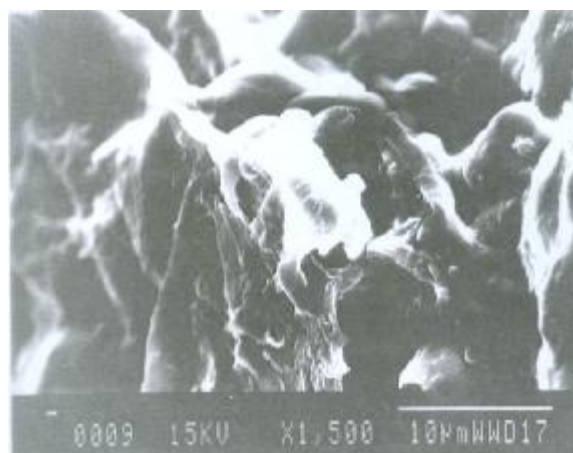
شکل 25 ساختمان میکروسکوپی نان سنگک 3 روز مانده، کریستاله شدن گرانول نشاسته با بزرگنمایی بزرگتر کاملاً مشهود است



شکل 22 ساختمان میکروسکوپی نان سنگک یک روز مانده، کوآگولاسیون در بافت یکنواخت مشاهده شده است



شکل 26 ساختمان میکروسکوپی نان سنگک 3 روز مانده، میزان در هم رفتگی بیشتر شبکه گلوتنی نمایان است



شکل 23 ساختمان میکروسکوپی نان سنگک یک روز مانده، با بزرگنمایی 1500، گرانول بی شکل و کریستاله نشاسته نمایان

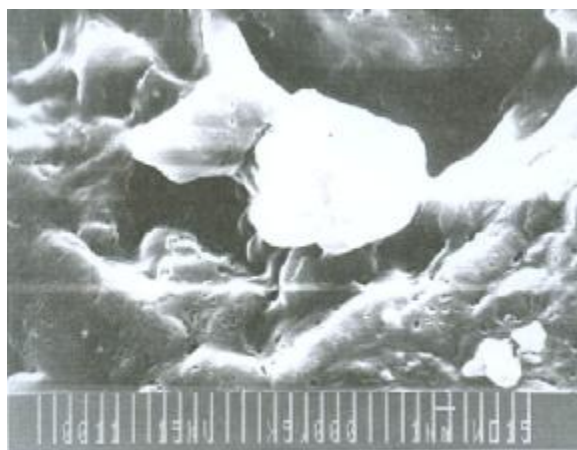
صورت ظاهر می‌گردد:

سفت شدن بافت، از دست دادن تردی پوسته و مغز و در نهایت خراب شدن مزه که این موارد به وضوح در نانهای تحت بررسی مشاهده گردید اما با توجه به آرد مصرفی و شرایط آماده سازی و پخت، شدت و ضعف آن متفاوت بود.

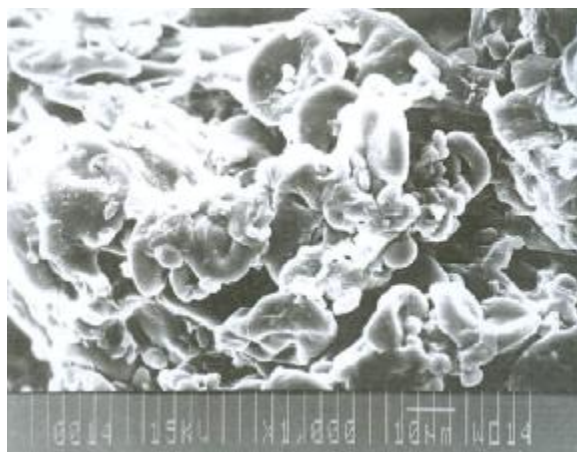
با پدیده رتروگراداسیون که در تصاویر میکروسکوپی به خوبی نمایان است، آب به سوی پوسته هدایت می‌شود که در نهایت نان به صورت چرم ماندی در می‌آید. برخی از پژوهشگران مانند Prentice [۱۲] عامل دیگری را برای بیاتی معرفی نموده‌اند و آن وجود پنتوزان‌ها است. مقدار پنتوزان در نان سنگک بیشتر است و کند بودن پدیده بیاتی این نوع نان را توجیه می‌کند.

پژوهشگران دیگری چون Sandstet و Stradineg بررسی‌هایی بر روی تأثیر پروتئین در بیاتی نان انجام دادند و به این نتیجه رسیدند که میزان پروتئین نقش مهمی در سرعت بیاتی نان دارد، بدین ترتیب از نظر آنها نانی که دارای پروتئین بالاتری است دیرتر از نانی که دارای پروتئین پایین‌تری است بیات می‌شود. بنابراین چنین نتیجه‌گیری می‌شود که میزان پروتئین اهمیت زیادی در بیاتی نان دارد. در یافته‌های ارزیابی حسی اعضاء پانل نان محتوی پروتئین بیشتر یعنی لواش را حتی پس از سه روز تازه‌تر تشخیص دادند. و پس از آن نان سنگک قرار داشت. از این بابت نظر پژوهشگران فوق در پژوهش انجام گرفته مورد تأیید قرار گرفت. بدنبال اثبات این مطلب پژوهشگران دیگری مانند Bechtel و Meisner [11] بر روی نانی که از نشاسته و گلوتن با میزان پروتئین 10/8-17/2 درصد تهیه شده بود، بررسی به عمل آوردند و دریافتند که در سه روز اول نانها از نظر بیاتی اختلاف چندانی با یکدیگر نداشته ولی پس از این دوره نانها از نظر بیاتی با هم اختلاف چشم‌گیری پیدا می‌کنند. این بررسی نشان می‌دهد که در اولین روز نگهداری تغییراتی در ژل نشاسته (از نظر بیاتی) پدید می‌آید در صورتیکه در روزهای بعد بیاتی نان بیشتر مربوط به گلوتن و نقش آن می‌شود. در پژوهش صورت گرفته نتایج به دست آمده این پژوهشگران را مورد تردید قرار می‌دهد و اختلافی در بیاتی نانهای پر مصرف دیده می‌شود.

لازم به یادآوری است که این نکته درباره نان لواش به عنوان یکی از نانهای پرمصرف ایرانی مصداق پیدا نمی‌کند چون نان لواش بسیار نازک تهیه می‌شود و دمای پخت آن بالاتر است و رطوبت نان از راه فیزیکی یعنی در اثر دمای بالا خارج می‌شود.



شکل 27 ساختمان میکروسکوپی نان سنگک 3 روز مانده، گرانول کریستاله شده و بی شکل نشاسته با بزرگنمایی 5000 نمایان



شکل 28 ساختمان میکروسکوپی نان سنگک 3 روز مانده، میزان در هم رفتگی بیشتر شبکه گلوتنی نمایان است

4- نتیجه‌گیری کلی

در اثر ماندن نان به مدت 24، 48 و 72 ساعت، در ساختمان میکروسکوپی کلیه نانها حالت رتروگراداسیون یعنی تبدیل نشاسته بدون شکل (آمورف) به نشاسته کریستاله پدید می‌آید که یکی از عواملی است که بیاتی نان را طی زمان نگهداری پدید می‌آورد. اما در بعضی نانها ساختمان آنها شدت بیشتری را از نظر سرعت بیات شدن نشان می‌دهد که به ترکیبات آنها، شرایط پخت، زمان پخت و بستر پخت بستگی دارد و چون سرعت بیاتی در بعضی نانها مانند سنگک کمتر است روند بیات شدن نان سنگک از نان لواش بیشتر است و می‌توان نتیجه‌گیری کرد که نسبت به نانهای دیگر (نان بربری و نان لواش) تازه‌تر می‌مانند، که هم از نظر ساختمان میکروسکوپی و هم از نظر بررسی ارگانولپتیک تأیید شده است. به طور کلی علایم بیاتی در کلیه نانهای پرمصرف ایرانی به سه

5- منابع

- [7] Bechtel, D.B., Pomeranz, Y and De Francisco, A. Breadmaking studied by light transmission electron microscopy.(1978). Cereal Chem, 55, 392-401.
- [8] Hug-Iten, S., Handschin, S., Conde-Petit and Escher, F. (1999) Changes in starch microstructure on baking and staling of wheat bread. Lebensum- Wiss. U- Technol, 32, 225-260.
- [9] Azizi. M. H, Rajabzadeh, N. Riahi, E (2002) Effect of mono-diglyceride and lecithin on dough rheological characteristics and quality of flat bread. Lebensm- Wiss. U- Technol. 36. 189-193.
- [10] Jacobson, M. R., Obanni , M and Bemiller, J. N. (1997). Retrogradation of starches from different botanical sources. Cereal Chem, 74, 511-518.
- [11] Bechtel ,W. G. and Meisner, D. F. (1954) Staling studies of bread made with flour fraction. II. Selection of the sensory test panel. Cereal Chem . 31. 171- 175
- [12] Prentice, N. L. L., Cuendet, W. F., Geddes. (1954) Cereal chem.. 31. 188
- [1] Varriano-Marston, E., Ke, V., Huang, G. and Ponte, J. (1980). Comparison of methods to determinestarch gelatinization in bakery foods. Cereal Chem, 57, 242-248.
- [2] Bruhans, M. E. and Clapp, J. (1942) "A microscopic study of bread and dough. Cereal Chem., 19, 196-216
- [3] Sandstedt, R. M. The function of starch in the baking of bread. The bakers Digest, 35, 36-44 (1961).
- [4] Strandine, E. J., Carlin. G. T., Werner, G. A., and Hopper, R. P. (1951) Effect monoglycerides on starch, flour and bread, A microscopic and chemical study. Cereal chem., 28, 449.
- [5] Yasunaga, T., Bushuk, W and Irvine, G. N. (1968) Gelatinization of starch during bread-baking. Cereal Chem. 45. 269-279.
- [6] Moss, R. (1975). Bread microstructure as affected by cysteine, potassium bromate and ascorbic acid. Cereal Foods World, 20, 289-292