

کاربرد عدد کیفی فارینوگراف در بررسی کیفیت نانوائی گندم

مهديه قمری¹، سیدهادی پیغمبردوست^{2*}، کاووس رشمه کریم³

- 1- دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز
- 2- عضو هیأت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز
- 3- عضو هیأت علمی پژوهشی مؤسسه تحقیقات اصلاح نهال و بذر کرج، آزمایشگاه تکنولوژی غلات

چکیده

عدد کیفی فارینوگراف (FQN¹) معیاری قراردادی می باشد که توسط شرکت برابندر معرفی شده است. این مؤلفه رئولوژیکی برآیندی از مجموع شاخصهای موجود در منحنی فارینوگرام است که در پژوهشهای مربوط به ارزیابی کیفیت گندم و آرد قابل استفاده می باشد. در مطالعه حاضر، رابطه و همبستگی بین عدد کیفی فارینوگراف با خواص کیفی و نانوائی 13 رقم از گندم های شاخص ایرانی با ارزش نانوائی مختلف مورد بررسی قرار گرفت. میزان همبستگی های بدست آمده میان عدد کیفی فارینوگراف با کلیه فاکتور های مورد بررسی به جز میزان پروتئین، در سطح احتمال مطلوب (0/01) معنی دار بود. از این میان بیشترین میزان همبستگی با ثبات خمیر به میزان 0/835 به دست آمد. از میان واریته های گندم مورد آزمون، رقم الموت کمترین و بزوستایا بیشترین میزان عدد کیفی فارینوگراف و همچنین ارزش نانوائی را به خود اختصاص دادند. با استفاده از شاخص عدد کیفی فارینوگراف می توان گندم ها را از لحاظ کیفیت با استفاده از یک عدد واحد طبقه بندی نمود.

کلید واژه گان: عدد کیفی فارینوگراف (FQN)، گندم، آرد، کیفیت، خواص نانوائی

1- مقدمه

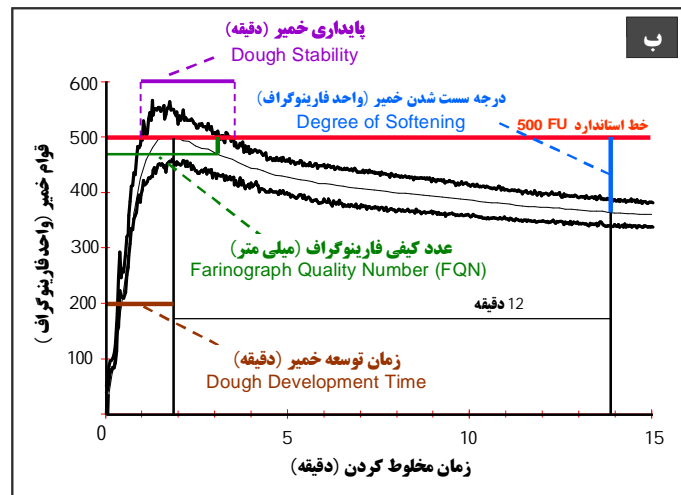
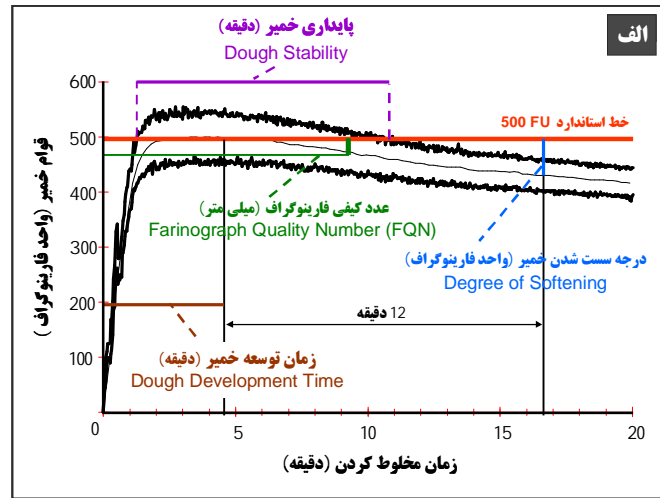
و ارائه مدل های الکترونیکی دستگاه توسط شرکت برابندر، کلیه محاسبات با استفاده از نرم افزار فارینوگراف انجام می گردد. در این مدلها معیاری جدید بنام عدد کیفی فارینوگراف (FQN) ارائه شده است که مشابه عدد والوریمتری در مدل های قدیمی می باشد. در منحنی فارینوگرام اگر درصد افزودن آب به نحو کاملاً صحیح رعایت شده باشد مرکز (قسمت میانی) منحنی در نقطه ماگزیمم (peak) روی خط 500 واحد برابندر مماس خواهد شد. در این صورت اگر به موازات خط استاندارد 500 و به اندازه 30 واحد فارینوگراف پائین تر، خطی (با واحد طول- میلی متر) از ابتدای منحنی تا نقطه

آزمون فارینوگراف یکی از آزمون های رئولوژیکی خمیر می باشد که با استفاده از آن پارامترهای مختلف کیفی گندم و آرد از قبیل میزان جذب آب آرد، مدت زمان بهینه مخلوط شدن خمیر (زمان توسعه)، میزان مقاومت خمیر در برابر مخلوط شدن و درجه نرم شدن (سست شدن) خمیر در برابر مخلوط کردن بدست می آید [1, 2]. در مدل های قدیمی فارینوگراف که منحنی حاصله روی کاغذ ترسیم می گردد، با استفاده از خط کش مخصوص برابندر، عددی به نام ارزش والوریمتری از منحنی فارینوگرام استخراج می گردد که برآیندی از کلیه شاخصهای فارینوگرام می باشد [2]. امروزه با پیشرفت دستگاه

* مسئول مکاتبات: peighambardoust@tabrizu.ac.ir

1. Farinograph Quality Number

تلاقی آن با مرکز منحنی فارینوگرام (در نقطه خروج از خط 500) ترسیم گردد عدد کیفی فارینوگراف بدست خواهد آمد (شکل 1، الف و ب) [3, 4].



شکل 1 مهم ترین شاخصهای مورد استفاده در منحنی فارینوگرام. الف) فارینوگرام آرد قوی، ب) فارینوگرام آرد ضعیف.

در شکل 1 دو نمونه فارینوگرام برای آرد قوی (الف) و آرد ضعیف (ب) نشان داده شده است. در این شکل عدد کیفی فارینوگراف به همراه سایر مؤلفه های فارینوگرام از قبیل زمان توسعه خمیر¹ (دقیقه)، پایداری خمیر² (دقیقه) و درجه سست شدن خمیر³ (واحد فارینوگراف) (بعد از 12 دقیقه پس از نقطه ماگزیمم) نشان داده شده است.

علاوه بر این شاخص ها، در منحنی های فارینوگرام زمان تضعیف⁴ (BT) نیز در برخی بعنوان شاخص رئولوژیکی مورد استفاده قرار می گیرد [2]. زمان تضعیف در واقع همانند FQN محاسبه می گردد با این تفاوت که واحد طول به واحد زمان (دقیقه) تبدیل گشته است. بر اساس گزارشات منتشر شده توسط شرکت برابندر، عدد کیفی فارینوگراف و زمان تضعیف همبستگی بالایی با شاخص هایی چون ارزش والوریمتری و ثبات خمیر نشان می دهند [3]. عدد کیفی فارینوگراف توصیف کننده کیفیت کلی آرد بوده و در واقع به جای محاسبه چندین شاخص مختلف در منحنی فارینوگرام، با یک عدد واحد کیفیت آرد را می توان گزارش کرد. در این راستا آردهای ضعیف عدد FQN پائین و آردهای قوی عدد FQN بالایی نشان می دهند.

محققان بسیاری در بررسیهای رئولوژیکی به عمل آمده روی واریته های مختلف گندم و آرد حاصله از آنها از شاخص FQN استفاده کرده اند [2, 4-10]. Lei و همکاران [8] در سال 2008 و نیز Li و همکاران [9] در سال 2002 گزارش کردند که عدد کیفی فارینوگراف با شاخص هایی چون زمان تضعیف خمیر (BT)، مقاومت یا ثبات خمیر (DS) و زمان توسعه خمیر (DDT) همبستگی مثبت و بسیار قوی (ضرایب همبستگی به ترتیب 0/958، 1/000 و 0/894) دارد. ارتباط و همبستگی FQN با شاخص های میکسوگرام، اکستنسوگرام و کیفیت نان توسط محققین دیگری مورد بررسی قرار گرفته است [10]. در این بررسی معلوم گردید که FQN همبستگی خطی مثبت بسیار معنی دار با شاخص های میکسوگرام (زمان پیک، ارتفاع منحنی بعد از 8 دقیقه، مساحت زیر منحنی تا نقطه پیک و شیب

1. Dough Development Time (DDT)
2. Dough Stability (DS)
3. Degree of Softening (DOS)
4. Breakdown Time (BT)

2- مواد و روش ها

2-1- واریته های گندم

نمونه های گندم شامل 13 رقم با کیفیت نانوائی مختلف از گندمهای ایرانی (کشت شده در سال 1386 در کشور) که به لطف و مساعدت مرکز اصلاح بذر و نهال کرج تهیه گردید. ارقام مورد آزمون عبارت بودند از: ارقام ضعیف (سرداری، الموت، شیرودی، دز)، ارقام متوسط (هامون، آذر2، مرودشت، داراب2) و ارقام قوی (زرین، بزوستایا، انبیا، پیشتاز، تجن).

2-2- آرد گندم

نمونه های گندم پس از انتخاب توسط آسیاب آزمایشگاهی بولر تا درصد استخراج 75% آسیاب شدند (روش A 26-30 AACC [11]).

2-3- سایر مواد

نمک لازم از نوع تصفیه شده بدون ید، مخمر نانوائی از شرکت فریمان مشهد و بهبود دهنده از شرکت ایکاپلاس ترکیه تهیه گردید.

2-4- روشها

2-4-1- اندازه گیری پروتئین

مقدار پروتئین نمونه ها توسط دستگاه NIR با روش ارائه شده توسط Williams [12, 13] اندازه گیری گردید. دستگاه NIR در اندازه گیری پروتئین قبل از استفاده با روش متداول کجداول کالیبره گردید.

2-4-2- اندازه گیری میزان رسوب سدیم

دودسیل سولفات (SDS)

رسوب SDS مشابه رسوب زلنی برای تعیین کیفیت گندم به کار می رود. برای انجام این آزمون از روش کارتر و همکاران (1999) به شرح ذیل استفاده گردید [14]: مقدار 0/6 گرم آرد مورد آزمون را در لوله استوانه ای 15 سانتیمتری ریخته و به آن 4 میلی لیتر آب مقطر اضافه کرده، 20 ثانیه به وسیله ورتکس مخلوط می کنیم، 5 دقیقه استراحت داده دوباره 10 ثانیه عمل مخلوط کردن را تکرار می کنیم. بعد از 5 دقیقه استراحت 12 میلی لیتر محلول رسوب SDS (نسبت حجمی 1 به 48 از SDS 20% و اسید لاکتیک 85% در آب) را به

منحنی) دارد. همچنین در این پژوهش همبستگی خطی FQN با شاخص های آزمون اکستنسوگرافی مانند مساحت زیر منحنی و ماگزیمم مقاومت به کشش معلوم گردید. اما همبستگی ضعیفی بین شاخص کشش پذیری در آزمون اکستنسوگراف با FQN بدست آمد. همینطور ویژگیهای نانوائی مانند حجم نان، نمرات آزمون ارزیابی نان و سفتی نان ارتباط غیرخطی و ضعیفی با FQN نشان دادند [10]. تحقیق دیگری که در شرکت برابندر و توسط Schoggl و Sietz در سال 1996 به عمل آمد ارتباط نزدیکی بین شاخص FQN و سایر مؤلفه های عمومی آزمون فارینوگراف مانند ثبات خمیر و درجه سست شدن آن نشان داد [4]. علیرغم اینکه بدست آوردن عدد FQN به مدت زمان کمتری (به ویژه در واریته های گندم با کیفیت متوسط به ضعیف) نسبت به کل آزمون فارینوگرافی نیاز دارد اطلاعات بدست آمده از شاخص FQN در ارزیابی کیفیت نهایی آرد کامل می باشد. لذا برای تسریع در تعیین کیفیت آرد با فارینوگراف می توان از شاخص FQN استفاده نمود. این امر در مورد مخلوط گندم ها و نیز آرد حاصل از گندم های متوسط تا ضعیف (آرد بیسکویت) اهمیت بیشتری می یابد چراکه تست چنین آرد هایی در زمان بسیار کوتاه تر مقدور خواهد بود.

از آنجا که تاکنون در بررسی های کیفی گندم در ایران از شاخص FQN استفاده نشده است یا دست کم بر اساس اطلاعات ما گزارش منتشر شده ای در این زمینه وجود ندارد، لذا در پژوهش حاضر همبستگی بین عدد کیفی فارینوگراف با خواص آرد (میزان پروتئین، عدد رسوب زلنی و عدد رسوب SDS)، ویژگیهای رئولوژیکی خمیر اندازه گیری شده با فارینوگراف (مقاومت یا ثبات خمیر در برابر مخلوط کردن، زمان توسعه خمیر، درجه سست شدن خمیر، زمان تضعیف خمیر و ارزش والوریمتری) و نیز در نهایت رابطه بین عدد کیفی با خواص پخت نان (حجم نان و ارتفاع نان) در 13 رقم گندم ایرانی مورد مطالعه قرار گرفته است.

مخلوط كردن مواد اوليه - تخمير اوليه (30 دقيقه، 30 درجه سانتیگراد، رطوبت نسبی 75%) - چانه گیری، ورز دادن، رول كردن و قرار دادن در قالب - تخمير نهایی (60 دقيقه، 30 درجه سانتیگراد، رطوبت نسبی 80%) - پخت (30 دقيقه، دمای 170 درجه سانتیگراد) - خنك كردن.

اندازه گیری حجم و ارتفاع نان: جهت اندازه گیری حجم از روش حجم سنجی جابجایی دانه كلزا¹ استفاده گردید [5]. پس از انجام برش طولی قرص نان ارتفاع آن با خط كش اندازه گیری گردید.

روش تجزیه آماری

تمامی آزمون ها در 3 تکرار انجام شد. همبستگی بین FQN با شاخص های کیفی مورد ارزیابی با روش همبستگی پیرسون و در سطح احتمال آماری 99% توسط نرم افزار SPSS بدست آمد.

3- نتایج و بحث

نتایج آزمون های شیمیایی آردهای مورد آزمون در جدول 1 نشان داده شده است. همانطور که در این جدول ملاحظه می گردد تغییرات مقدار پروتئین در واریته های مختلف به صورت پراکنده بوده و از روند خاصی پیروی نمی کند. علت این امر مربوط به این است که مقدار پروتئین شاخص خوبی برای تفکیک گندم بر اساس قوت یا ضعف آنها نمی باشد. ارقامی هستند که با وجود داشتن مقدار پروتئین کم، کیفیت خوب دارند و برعکس ارقامی با داشتن مقدار پروتئین بالا جزو دسته ضعیف می باشند. در جدول 1، کیفیت ارقام مورد بررسی با دو آزمون رسوب SDS و زنی مورد بررسی قرار گرفته است. نتایج بدست آمده حاکی از آن است که در هر دو آزمون واریته های قوی میانگین عددهای رسوبی بالاتری نسبت به واریته های ضعیف نشان می دهند.

نتایج آزمون فارینوگراف در جدول 2 نشان داده شده است. در این جدول شاخصهای فارینوگراف مانند جذب آب، زمان توسعه خمیر، ثبات (پایداری) خمیر، عدد والوریمتری، عدد کیفی فارینوگراف، درجه نرم شدن پس از 12 دقیقه و زمان تضعیف خمیر برای آردهای مورد

محتویات لوله اضافه کرده، درب لوله را گذاشته و 40 ثانیه در شیکر زنی عمل مخلوط کردن انجام می شود، 2 دقیقه به مخلوط استراحت داده و بعد از 40 ثانیه مخلوط کردن در شیکر زنی، لوله آزمایش را به مدت 10 دقیقه به صورت عمودی قرار داده، سپس حجم رسوب را یادداشت می کنیم.

2- 4- 3- آزمون تعیین رسوب زنی

برای تعیین عدد رسوبی یا عدد زنی از روش AACC به شماره 11-54 استفاده گردید [11].

2- 4- 4- آزمون فارینوگراف

ویژگیهای فارینوگرافی آردهای مورد آزمون براساس روش AACC به شماره 21-54 [11] و با استفاده از مخلوط کن 300 گرمی فارینوگراف (ساخت شرکت برابندر، دویسبورگ، آلمان) انجام شد. در این آزمون شاخص های درصد جذب آب، مدت زمان گسترش خمیر، ثبات خمیر، ارزش والوریمتری و عدد کیفی فارینوگراف مورد بررسی قرار گرفتند.

2- 4- 5- پخت نان

برای پخت نان حجیم از روش پخت نان در مقیاس کوچک استفاده گردید. برای تهیه خمیر از یک مخلوط کن خانگی اسپیرال 2 کیلوگرمی Clatronic مدل KM3067 استفاده شد. مقدار آب مورد نیاز با توجه به درصد جذب آب فارینوگرافی هر آرد مطابق جدول 2 افزوده شد. برای تهیه خمیر از 2% مخمر نانوائی (ساخت شرکت فریمان مشهد)، 2% نمک طعام تصفیه شده بدون ید (تهیه شده از بازار محلی) و 0/3% بهبود دهنده نانوائی (ساخت شرکت ایکاپلاس ترکیه) استفاده شد. مدت زمان مخلوط کردن خمیر برای هر آرد، زمان توسعه خمیر از روی داده های فارینوگراف (جدول 2) انتخاب گردید. بعد از سپری شدن دوره های تخمیر اولیه و نهایی، پخت نان از 20 گرم خمیر در قالب های کوچک به ابعاد 30×30×40 میلی متر انجام گرفت. برای پخت نان از دستگاه فر پخت نان کارگاهی مجهز به محفظه های جداگانه تخمیر و پخت با قابلیت تزریق بخار فشرده (ساخت شرکت Voss آلمان) استفاده شد. مراحل فرآیند تخمیر و پخت نان حجیم کوچک به طور خلاصه به صورت زیر می باشد:

1. Rapeseed Displacement Method

نتایج ارائه شده در جدول 3 و نیز شکل 4 همبستگی بین عدد کیفی فارینوگراف با خواص آرد (میزان پروتئین، عدد رسوب زلنی و عدد رسوب SDS) و نیز همبستگی بین عدد کیفی با خواص پخت نان (حجم نان و ارتفاع نان) را نشان می دهد. همانطور که از این داده ها ملاحظه می گردد بجز میزان پروتئین تمامی آزمون های مختلف در سطح احتمال آماری 99% معنی دار می باشند. عدم همبستگی میزان پروتئین با عدد کیفی فارینوگراف که برآیند کل شاخصهای فارینوگرافی ارزیابی کننده کیفیت گندم می باشد به این علت است که مقدار پروتئین در اکثر موارد نمی تواند کیفیت گندم را مشخص نماید. لذا لزوم آزمون های کیفی دیگر غیر از اندازه گیری پروتئین کل همواره وجود دارد. عدم همبستگی مقدار پروتئین با شاخصهای کیفی گندم و خواص نانوائی آن در منابع علمی نیز گزارش گردیده است [15-19].

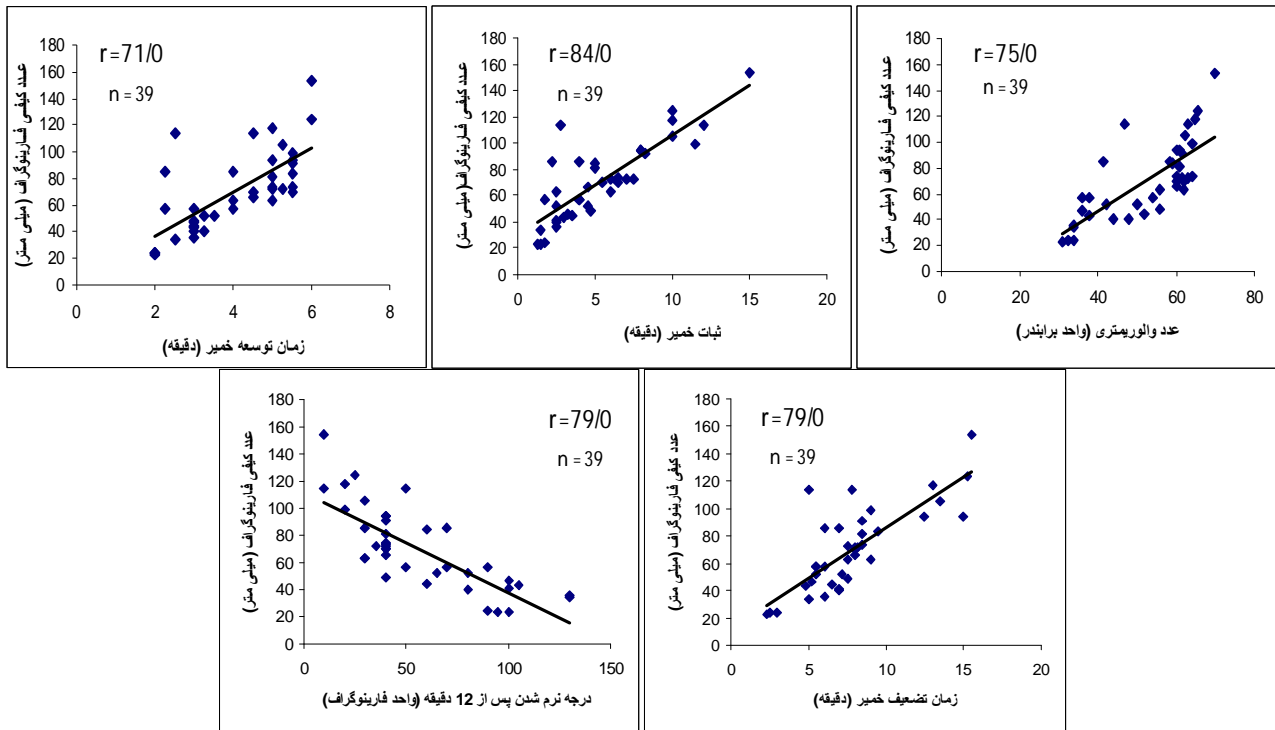
4- نتیجه گیری

عدد کیفی فارینوگراف همانند ارزش والوریمتری به عنوان یک عدد مستقل و واحد تا حدود زیادی می تواند نسبت به تعیین کیفیت گندم و آرد مورد استفاده قرار گیرد. مزیت این امر آنست که به جای استخراج اعداد مختلف برای شاخص های متفاوت که فرآیندی زمان بر (در چارت های دستگاههای مکانیکی) می باشد و نیز مستلزم زمان زیاد جهت ارزیابی و تفسیر شاخص های مختلف می باشد (در کلیه مدل های فارینوگراف اعم از مکانیکی و الکترونیکی) از یک عدد واحد استفاده نمود. در این صورت امکان استفاده از این عدد واحد در همبستگی ویژگیهای رئولوژیکی خمیر با کیفیت پخت نان به مراتب راحت تر خواهد بود. مضافاً به اینکه اگر هدف از انجام آزمون فارینوگرافی استخراج عدد کیفی فارینوگراف باشد در اینصورت زمان آزمون (به ویژه در

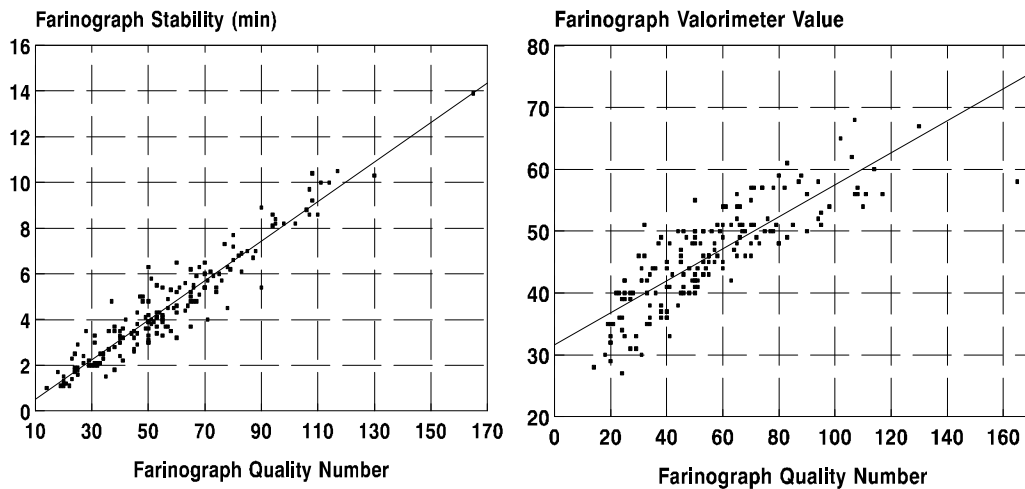
آزمون نشان داده شده است. با توجه به اینکه مقدار پروتئین آردهای مختلف از روند خاصی تبعیت نمی کرد و نیز همه آردها دارای درجه استخراج مشابه هستند درصد جذب آب واریته های مختلف نیز از یک روند منطقی پیروی نمی کند. شاخصهای دیگر فارینوگراف نیز در آردهای مختلفی مقادیر متفاوتی نشان دادند. برای بررسی اینکه عدد کیفی فارینوگراف که شبیه عدد والوریمتری به عنوان یک عدد واحد تفسیرکننده کلیه نتایج فارینوگراف محسوب می شود تا چه اندازه با بقیه شاخص ها همبستگی دارد آزمون تعیین همبستگی با روش پیرسون انجام گردید.

نمودار های همبستگی بین عدد کیفی فارینوگراف با ویژگیهای رئولوژیکی خمیر اندازه گیری شده با فارینوگراف (مقاومت یا ثبات خمیر در برابر مخلوط کردن، زمان توسعه خمیر، درجه سست شدن خمیر، زمان تضعیف خمیر و ارزش والوریمتری) در شکل 2 نشان داده شده است. میزان همبستگی عدد کیفی فارینوگراف با فاکتور های زمان توسعه خمیر، ثبات خمیر، ارزش والوریمتری و زمان تضعیف خمیر قوی و مثبت و به ترتیب برابر با 0/71، 0/84، 0/75 و 0/79 بدست آمد. همچنین مطابق انتظار این همبستگی با درجه نرم شدن خمیر قوی و منفی برابر با 0/79 بدست آمد. این همبستگی ها در سطح احتمال 1% آماری معنی دار بود (جدول 3).

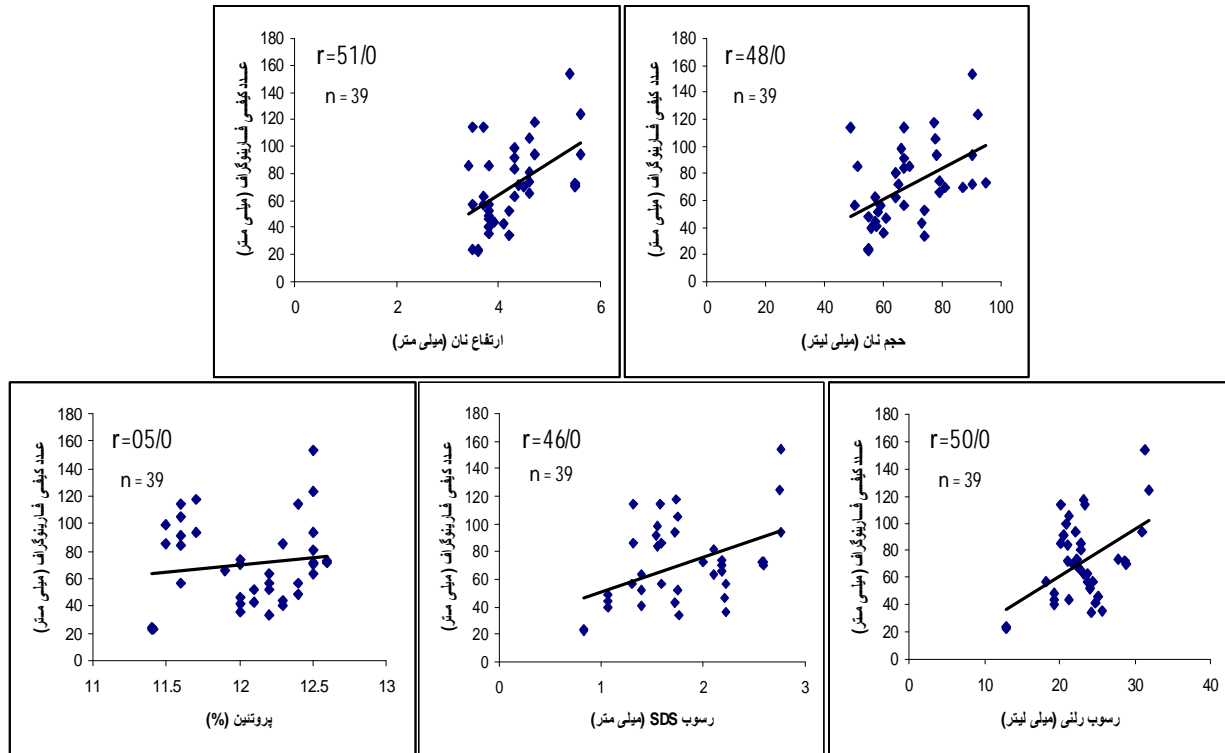
نتایج بدست آمده در این پژوهش مشابه یافته های Sietz و Schoggl در سال 1996 در شرکت برابندر می باشند [4]. این محققین در بررسی های خود از تعداد بسیار زیادی از نمونه های آرد گندم های اروپایی به این نتیجه رسیدند که عدد کیفی فارینوگراف همبستگی بسیار مطلوبی با میزان ثبات خمیر و عدد والوریمتری دارد (شکل 3).



شکل 2 نمودار های همبستگی عدد کیفی فارینوگراف با فاکتور های فارینوگرافی. 1) زمان توسعه خمیر، 2) ثبات خمیر، 3) ارزش والوریمتری، 4) درجه نرم شدن پس از 12 دقیقه (واحد فارینوگراف) و 5) زمان تضعیف خمیر



شکل 3 نمودار های پراکنش نقاط FQN و پارامتر های فارینوگرافی (1) والوریمتری، 2) ثبات خمیر. (مآخذ: منبع شماره [3])



شکل 4 نمودار های همبستگی عدد کیفی فارینوگراف با آزمون های کمی و کیفی. (1) ارتفاع نان، (2) حجم نان، (3) رسوب SDS، (4) میزان پروتئین، (5) رسوب زنی

جدول 1 آنالیز کمی و کیفی پروتئین آردهای مورد آزمون *

نام رقم	پروتئین (درصد)		رسوب SDS (میلیمتر)		رسوب زنی (میلی لیتر)	
	میانگین *	انحراف معیار	میانگین *	انحراف معیار	میانگین *	انحراف معیار
سرداری	12/2	0/10	1/5	0	23/6	0/85
الموت	11/9	0/01	2/3	0	22/5	0
شیرودی	11/6	0/06	1/7	0/02	23/3	1/73
دز	12/4	0/11	1/4	0/01	19/4	0/55
هامون	11/4	0/06	0/9	0/01	12/9	0/50
آذر 2	12/5	0/06	2/9	0	31/4	1/06
مرو دشت	12/4	0/06	1/1	0/02	19/3	0
داراب 2	12/5	0/06	2/2	0/05	22/5	1/38
زرین	12/6	0/06	2/7	0/05	28/3	1/40
بزوستایا	11/5	0	1/6	0/05	20/8	0/45
انیبا	11/7	0/05	1/8	0/05	22/2	0/52
پیشتاز	12/2	0/05	1/8	0/05	23/1	0/30
تجن	12/2	0/05	2/3	0/01	25/9	0/95

* داده های ستون سه تکرار می باشند.

جدول 2 نتایج آزمون فارینوگراف *

ارقام گندم	جذب آب (%)	زمان توسعه خمیر (min)		ثبات خمیر (min)		عدد والوریمتری (FU)		عدد کیفی فارینوگراف (mm)		درجه نرم شدن پس از 12 دقیقه (FU)		زمان تضعیف خمیر (min)		
		SD	میانگین	SD	میانگین	SD	میانگین	SD	میانگین	SD	میانگین	SD	میانگین	
سرداری	63/0	2/0	3/5	0/4	2/5	0	50/0	6/0	52/0	11/0	65	35	7/5	0/3
الموت	63/1	1/5	2/0	1/3	0	0/2	32/5	1/5	23/5	0/5	95	5	2/5	0/3
شیرودی	63/5	1/4	3/0	0/4	3/0	1/5	38/0	4/0	43/3	9/2	105	25	5/5	0/3
دز	65/8	1/9	3/0	0	3/3	0/7	36/0	2/0	46/5	10/5	100	30	5/5	0/4
هامون	67/4	2/4	4/0	0/3	4/0	1/6	58/5	4/5	85/5	28/5	30	20	7/8	0/9
آذر2	63/6	0/2	2/3	0/1	2/3	0/5	41/5	5/5	85/5	28/5	70	20	5/0	0/5
مروذشت	66/4	1/1	3/0	0	3/5	1/1	52/0	4/0	44/3	4/2	60	20	7/5	0/5
داراب2	67/9	1/5	5/0	0/1	6/5	0/6	61/5	0/5	72/0	9/0	35	5	9/0	0/5
زرین	66/7	1/2	4/8	0/3	5/5	1/0	60/0	0	70/0	4/0	40	0	8/0	0/3
بزوستایا	68/9	1/2	6/0	0/6	10/0	3/6	65/5	4/5	124/0	30/0	25	15	15/5	0/3
اینیا	61/4	0/6	5/3	0/3	7/0	0/5	63/0	1/0	71/7	1/5	40	0	7/5	0/3
پیشناز	68/4	1/2	5/5	0	8/3	3/2	61/5	2/5	91/5	7/5	40	20	9	0/5
تجن	61/7	1/3	5/3	0/3	10/5	1/1	62/5	2/5	105/7	11/7	30	10	13	0/5

* داده های مربوط به ستون میانگین حاصل سه تکرار می باشند.

جدول 3 ضرایب همبستگی عدد کیفی فارینوگراف با سایر آزمون های کمی و کیفی

مقدار پروتئین	عدد زلنی	عدد رسوب SDS	زمان توسعه خمیر	ثبات خمیر	درجه نرم شدن	تضعیف خمیر	زمان تضعیف والوریمتری	عدد والوریمتری	حجم نان	ارتفاع نان
0/050	0/497*	0/460*	0/706**	0/835**	-0/778**	0/79**	0/748**	0/482*	0/512*	عدد کیفی فارینوگراف (FQN)

** معنی دار بودن همبستگی در سطح احتمال 0/01 آماری

* معنی دار بودن در سطح احتمال 0/05 آماری

در ارزیابی کیفیت نان (حجم و ارتفاع نان) همبستگی خوبی دارد.

نتایج بدست آمده در این تحقیق، هماهنگ با تحقیقات دانشمندان دیگر در این زمینه بوده و همبستگی های مطلوب بدست آمده از چندین نمونه از گندم های ایرانی، ضمن تأیید کارایی عدد کیفی فارینوگراف، استفاده از آن

آردهای ضعیف تر) نیز به مراتب کوتاهتر خواهد گردید که این امر در ارزیابی تعداد زیاد نمونه های گندم می تواند بسیار مثمر ثمر باشد. نتایج این تحقیق نشان داد که عدد کیفی فارینوگراف با شاخصهای کیفی آرد (عدد رسوب زلنی و رسوب SDS)، خواص رئولوژیکی خمیر (زمان توسعه خمیر، ثبات خمیر، ارزش والوریمتری و زمان تضعیف خمیر) و نیز شاخصهای مهم مورد استفاده

- Characteristics and Functionality Using Near-Infrared Spectroscopy. *Cereal Chemistry*, 2006. 83: 529-36.
- [7] Grobelnik-mlakar S, Turinek M, Fekonja M, Bavec M, Bavec F. Organically Produced Grain Amaranth-Spelt Composite Flours: I. Rheological Properties of Dough. 43rd Croatian and 3rd International Symposium on Agriculture; 2000; Opatija. Croatia 2000. p. 87-91.
- [8] Lei F, Ji-chun T, Cai-ling S, Chun L. RVA and Farinograph Properties Study on Blends of Resistant Starch and Wheat Flour. *Agricultural Sciences in China*, 2008. 7: 812-22.
- [9] Li X, Xu P, Ling JY. Farinograph quality number (FQN) -a new index for rheological property measurement on dough with farinograph. *Journal of the Cereals and Oils Association* 2002. 17: 18-22.
- [10] ZhiYing D, JiChun T, HuaWen Z, YongXiang Z, YanLing L. Application of farinograph quality number (FQN) in evaluating dough and baking qualities of winter wheat. *Acta Botanica Sinica*, 2005. 25: 673-80.
- [11] AACC. AACC Approved Methods. St. Paul, Minnesota, USA: AACC, American Association of Cereal Chemists, Inc; 2005.
- [12] Williams PC. Application of Near Infrared Reflectance Spectroscopy to Analysis of Cereal Grains and Oilseeds. *Cereal Chemistry*, 1975. 52: 561-7.
- [13] Williams PC, Sobering DC. Comparison of Commercial Near Infrared Transmittance and Reflectance Instruments for Analysis of Whole Grains and Seeds. *Journal of Near Infrared Spectroscopy*, 1993. 1: 25-32.
- [14] Carter BP, Morris CF, Anderson JA. Optimizing the SDS Sedimentation Test for End-Use Quality Selection in a Soft White and Club Wheat Breeding Program. *Cereal Chemistry*, 1999. 76: 907-11
- [15] Axford DW, Mcdermott EE, Redman DG. Small-scale tests of breadmaking quality. *Milling feed Fert*, 1978. 161: 18-20.
- [16] Moonen JHE, Scheepstra A, Graveland A. Use of the SDSsedimentation test and SDS-polyacrylamide gel electrophoresis for
- را در ارزیابی کیفیت ارقام گندم در برنامه های علمی آینده در کشور پیشنهاد می کند.
- ## 5- تشکر و قدردانی
- نگارندگان مقاله مراتب تشکر و سپاس خود را از دانشگاه تبریز به جهت حمایت مالی برای انجام این تحقیق و نیز آزمایشگاه غلات موسسه اصلاح بذر و تهیه نهال وزارت کشاورزی (کرج) جهت تهیه نمونه های گندم و نیز در اختیار قرار دادن امکانات آزمایشگاهی برای انجام بخشی از آزمون های این پژوهش اعلام می دارند. نگارندگان همچنین مراتب تشکر و سپاس خود را از جناب آقای دکتر سیدعباس رأفت عضو هیأت علمی گروه علوم دامی دانشگاه تبریز به خاطر کمکهای ارزنده شان در انجام آزمون های آماری و تفسیر آنها اعلام می دارند. حمایت و همفکری مدیریت و اعضاء محترم هیأت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز نیز در انجام این پژوهش ارج نهاده می شود.
- ## 6- منابع
- [1] Bloksma AH, Bushuk W. Rheology and chemistry of dough. In: Pomeranz Y, editor. *Wheat: chemistry and technology*. St. Paul, MN: American Association of Cereal Chemists; 1988. p. 131-218.
- [2] D Appolonia BL, Kunerth WH. *The Farinograph Handbook: third edition, revised and expanded*. St. Paul, Minnesota, USA: AACC, American Association of Cereal Chemists, Inc; 1997.
- [3] Anonymous. Introduction to Brabender Farinograph. 2005. Brabender Measuring Systems. <http://www.Brabender.com>.
- [4] Sietz W, Schoggl G. The farinograph quality number and its applicability for testing the quality of Austrian wheat. *Muhle Mischfuttertechnik*, 1996. 133: 785-8.
- [5] Azizi MH. Effect of selected surfactants on dough rheological characteristics and quality of bread; 2001.
- [6] Dowell FE, Maghirang EB, Xie F, Lookhart GL, Pierce RO, Seabourn BW, et al. Predicting Wheat Quality

- volume. *Cereal Chemistry*, 1999. 76: 164-72.
- [19] Azizi MH, Sayeddin M, Peighambardoust SH. Effect of Flour Extraction Rate on Flour Composition, Dough Rheological Characteristics and Quality of Flat Bread. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 2006. 8: 323-30.
- screening breeder's samples of wheat for bread-making quality. *Euphytica*, 1982. 31: 677-90.
- [17] Pritchard PE. The glutenin fraction (gel-protein) of wheat protein—a new tool in the prediction of baking quality. *Aspects of Applied Biology*, 1993. 36: 75-84.
- [18] Sapirstein HD, Suchy J. SDS-protein gel test for prediction of bread loaf

Application of farinograph quality number (FQN) in evaluating baking quality of wheat.

Ghamari, M. ¹, Peighambardoust, S. H. ^{2*}, Reshmeh Karim, K. ³

1- MSc graduated, Department of Food Science, College of Agriculture, University of Tabriz

2- Assistant professor, Department of Food Science, College of Agriculture, University of Tabriz

3- Cereal Technology Laboratory, Seed and Plant Research Institute, Jihad-Keshavarzi Ministry, Karaj, Iran.

Farinograph quality number (FQN) is a conventional index introduced by Brabender™ company. This rheological index, which is a resultant of all Farinogram indices, is used in wheat research studies. In this study, the relationship between FQN and wheat quality as well as breadmaking quality of 13 Iranian wheat cultivars was investigated. A significant ($\alpha=0.01$) correlation was obtained between FQN and all wheat quality characteristics, except that of protein content. Among the characteristics investigated, Dough Stability with a correlation coefficient of 0.835 showed the highest correlation coefficient. Between the wheat cultivars studied, Alamoot and Bezostaya showed the lowest and the highest FQN values, respectively. FQN gives the possibility for classification of wheat cultivars based on a single quality index.

Keywords: Farinograph quality number (FQN); Wheat; Flour; Baking; Quality

*Corresponding author E-Mail address: peighambardoust@tabrizu.ac.ir