

بررسی اثر صمغ زرد بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیک، ارزیابی حسی و زمان ماندگاری نان تست

محدثه عسگری¹، قاسم فدوی^{2*}، سید مهدی سیدین³

1- دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم تحقیقات، تهران- ایران

2- استادیار، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم تحقیقات، تهران- ایران

3- استادیار، پژوهشکده صنایع غذایی و کشاورزی، پژوهشگاه استاندارد، کرج، ایران

(تاریخ دریافت: 97/12/05 تاریخ پذیرش: 98/10/21)

چکیده

هدف این مطالعه، بررسی اثر بکارگیری صمغ زرد بر ویژگی‌های فیزیک و شیمیایی، رئولوژیک، حسی و مدت ماندگاری نان تست بود. صمغ زرد در سطوح (Z₁:0/25، Z₂:0/5، Z₃:0/75، Z₄:0/75 و Z₅:1%) به آرد اضافه شد و نتایج با نمونه شاهد (Z₁) مقایسه شد. نتیجه آزمون‌های رئولوژی نشان داد که افزودن صمغ زرد میزان جذب آب، زمان گسترش، زمان مقاومت و عدد کیفی فارینوگراف خمیر، در تیمارهای Z₄ و Z₅، به طور معنی‌داری افزایش یافت (P<0.05). نتایج آزمون اکستنسوگرافی در تمام بازه‌های زمانی مورد بررسی نشان داد که با افزایش صمغ زرد، مقاومت به کشش خمیر در نمونه‌ها به طور معنی‌داری کاهش یافت (P<0.05). پایین‌ترین مقاومت به کشش خمیر، به ترتیب در تیمارهای Z₄ و Z₃ دیده شد (P<0.05). در تمام بازه‌های مورد بررسی، افزودن صمغ زرد منجر به افزایش معنی‌دار نسبت نمونه‌ها شد (P<0.05). نتایج آزمون تراکم پذیری نان با اینستران نشان داد که در تمامی روزهای مورد بررسی، با افزایش میزان صمغ زرد، میزان سفتی نان‌های تولیدی کاهش یافت و با گذشت زمان سفتی تمامی نمونه‌ها افزایش یافت. آزمون‌های فیزیکوشیمیایی نان‌های تولیدی نشان داد که با افزایش میزان صمغ زرد، میزان رطوبت، خاکستر و پروتئین نان‌های تولیدی افزایش و میزان چربی آنها، به طور معنی‌داری کاهش یافت. در ارزیابی حسی، تیمار Z₅ دارای بالاترین امتیاز حسی در تمامی فاکتورهای مورد بررسی بود و به عنوان تیمار برتر انتخاب شد.

کلید واژگان: نان تست، صمغ زرد، بیاتی، فارینوگراف، اکستنسوگراف

*مسئول مکاتبات: fadavi@standard.ac.ir

1- مقدمه

غلات و دانه‌های غله‌ای از اجزای ضروری رژیم غذایی انسان به شمار می‌آید و امروزه به اشکال مختلفی، به ویژه در تهیه نان‌ها، استفاده می‌شوند. به طور کلی، نان حاوی مواد مغذی مهمی، مانند کربوهیدرات‌ها، پروتئین‌ها، فیبرهای خوراکی، مواد معدنی و ویتامین‌ها است که میزان آن‌ها، با توجه به نوع آرد و درجه‌ی استخراج آرد، تا حدی متفاوت است [1]. نان و دیگر فرآورده‌های آردی، همواره در طول تاریخ به عنوان یکی از ارزانه‌ترین و مهم‌ترین منابع انرژی و پروتئین مطرح بوده‌اند. مصرف سرانه نان در ایران حدود 164-139 کیلوگرم گزارش شده است؛ در حالی که این رقم در کشورهای اروپایی حدود 67 کیلوگرم می‌باشد. به طور میانگین با مصرف فرآورده‌های غلات، 77% کربوهیدرات، 25% مواد سلولزی 27% آهن مورد نیاز بدن تامین می‌شود [2]. در حال حاضر انواع مختلفی از نان در جهان وجود دارد که می‌توان آنها را بر اساس حجم مخصوص به سه گروه با حجم زیاد (مانند نان های قالبی)، با حجم متوسط (مانند نان های فرانسوی) و با حجم کم (مانند نان‌های مسطح) تقسیم نمود [3]. از مهم‌ترین نان‌های حجیم، می‌توان به نان های باگت، همبرگر، تست، بروتشن، دونات، شیرمال اشاره نمود. یکی از انواع نان‌های حجیم و پرمصرف، به ویژه در کشورهای اروپایی و آمریکای شمالی، نان تست است. ترکیبات خمیر نان تست، شامل آرد، آب، نمک، مخمر، شکر، روغن، مواد افزودنی و بهبوددهنده است [4]. از عوامل مهم، در افزایش ضایعات نان، بیاتی آن است؛ بنابراین، یافتن روش‌های موثر در تاخیر بیاتی، یکی از اولویت‌های پژوهشگران است. بیات شدن، فرآیندی پیچیده و تابع عوامل فیزیکی‌شیمیایی است که نتیجه ظاهری آن، سفت شدن مغز و لاستیکی شدن پوسته نان می‌باشد. بیاتی، همراه با تغییر در ظاهر، مزه و بافت نان، و در نهایت کاهش پذیرش آن، توسط مصرف کننده است [5]. اگر چه مکانیسم‌های فیزیکی‌شیمیایی که در این پدیده دخالت دارند، هنوز به درستی مشخص نشده‌اند، پژوهشگران نقش فرآیند واگستگی نشاسته¹، مهاجرت آب و برخی تغییرات در گلوتن را در بیاتی نان موثر می‌دانند [6]. واگستگی نشاسته فرآیندی است که در آن زنجیره‌های آمیلوز و

2. Zedo

3. *Amygdalus scoparia*

1. Starch retrogradation

بهبود دهنده های 0-4 و 0-5 و صمغ زرد تهیه شده، توزین و سپس آزمون‌های شیمیایی بر روی آرد گندم انجام شد. فرمول پایه (شاهد) خمیر نان تست حاوی 100 درصد آرد گندم، 9 درصد مارگارین، 4 درصد مخمر خشک، 1% نمک، 10 درصد بهبود دهنده 0-4، 0/2 درصد بهبود دهنده 0-5 و 50 درصد آب (وزنی/وزنی آرد) بود. پس از آن خمیر نان در مخلوطکن آماده شد. لازم به ذکر است که خمیرهایی با استفاده از مقادیر مختلف 0/25%، 0/5%، 0/75% و 1% صمغ زرد و یک نمونه بدون صمغ (شاهد) آماده گردید. مقادیر انتخاب شده برای صمغ مذکور، مشابه مقادیر استفاده شده اغلب صمغ‌ها برای فرآورده‌های نانوائی، در پژوهش‌های همسان، است. برای تهیه خمیر، ابتدا مقادیری آب با دمای حدود 20 درجه سلسیوس و آرد به داخل مخلوطکن افزوده و سپس نمک اضافه شد. پس از آن، عمل هم زدن به مدت 10 دقیقه انجام شد. در ادامه خمیر به مدت 10 دقیقه به حالت استراحت قرار داده شد تا خمیر ور آمده و تخمیر انجام شود. در ادامه خمیر چانه‌گیری، قالب‌گیری و آماده‌ی پخت شد. نان‌های تست تولیدی پس از خنک شدن در کیسه‌های پلی‌اتیلنی بسته‌بندی شد و تحت آزمون‌های مربوطه قرار گرفت. در جدول 1 به تیمارهای تولید شده در تحقیق اشاره شده است.

بر روی کیفیت چاپاتی مطالعه کردند. آزمون‌های رئولوژی به وسیله اکستنسوگراف و آمیلوگراف انجام گرفت. نتایج نشان داد که این ترکیبات باعث افزایش جذب آب و جلوگیری از سفتی بافت شدند و بهترین نتیجه مربوط به گوار و پس از آن کربوکسی متیل سلولز بود [13]. هدف از پژوهش کنونی نیز بررسی اثر صمغ زرد بر ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی خمیر و ارزیابی حسی نان تست حاصله است.

2- مواد و روش‌ها

2-1- مواد اولیه

صمغ زدوی سفید از شرکت دانش بنیان طعم و رنگ فریر (ایران)، آرد ستاره از شرکت آرد داران (ایران)، مخمر خشک از شرکت خمیرمایه رضوی (ایران) و بهبود دهنده از شرکت ثمین نان سحر (ایران)، تهیه گردید.

2-2- مواد آزمایشگاهی

کلیه مواد شیمیایی مورد استفاده با درجه آنالیتیکال و از شرکت مرک آلمان تهیه شد.

2-3- تهیه نمونه‌ها

ابتدا مواد اولیه نان تست، شامل آرد گندم، نمک، مخمر خشک،

Table 1 Introducing the Treatments in the Research

Treatments	Description
Z1	Control (Without Zedo gum)
Z2	Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum
Z3	Toast containing 0.50% (weight of flour) Zedo gum
Z4	Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum
Z5	Toast containing 1.0% (weight of flour) Zedo gum

استاندارد ملی ایران به شماره 103 اندازه‌گیری شد [14-18].

2-4-2- آزمون‌های رئولوژیکی خمیر نان

2-4-2-1- آزمون فارینوگرافی

این آزمون مطابق روش استاندارد AACC به شماره 54-21 انجام شد [19].

2-4-2-2- آزمون اکستنسوگرافی

این آزمون توسط دستگاه اکستنسوگراف مطابق با روش‌های

2-4-2- آزمون‌ها

2-4-2-1- آزمون‌های فیزیکوشیمیایی آرد گندم

رطوبت مطابق روش استاندارد ملی ایران به شماره 2704 خاکستر مطابق روش استاندارد ملی ایران به شماره 37، پروتئین مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2863، گلو تن مرطوب مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2-9639 عدد فالینگ⁴ مطابق روش AACC شماره 56-81 و چربی مطابق روش

4. Falling Number

یک تا پنج اختصاص یافت [6].

2-5- تجزیه و تحلیل آماری

برای تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها، از طرح بلوک‌های کاملاً تصادفی استفاده گردید. به منظور مقایسه میانگین‌ها داده‌ها از آزمون چند دامنه‌ای دانکن، در سطح اطمینان 95% و نرم افزار SPSS نسخه 20 استفاده شد. نمودارها، با استفاده از نرم افزار Excel 2013 رسم گردید.

3- نتایج و بحث

3-1- آزمون شیمیایی آرد گندم

آرد مورد استفاده در انجام این تحقیق از نوع آرد ستاره بود که دارای 13/58% رطوبت، 0/51% خاکستر، 11/10% پروتئین، 28/69% گلوتن مرطوب و pH= 6/10 بود و تمام فاکتورهای مورد اندازه‌گیری، در حد استاندارد ملی ایران، به شماره استاندارد 103 بود.

3-2- آزمون‌های رئولوژیکی خمیر نان

3-2-1- فارینوگرافی

3-2-1-1- جذب آب خمیر (درصد)

افزایش جذب آب خمیر به معنای افزایش زمان ماندگاری برای یک محصول است. با افزایش مقدار جذب آب، زمان لازم برای شکل‌گیری خمیر، که در فارینوگرام‌ها، زمان گسترش نامیده و با (DDT)⁵ نمایش داده می‌شود، افزایش می‌یابد [21]. نتایج نشان داد که جذب آب خمیر تیمارهای Z₄ و Z₅ به طور معنی‌داری بالاتر از خمیر تیمارهای دیگر بود ($P < 0.05$) اما اختلاف آماری معنی‌داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). همچنین پائین‌ترین میزان جذب آب خمیر متعلق به نمونه شاهد بود ($P < 0.05$). این نتایج مطابق با یافته‌های Rosell و همکاران در سال 2001 بود که در بررسی هیدرکلوئیدهای مختلف نشان دادند که تعداد زیاد گروه‌های هیدروکسیل موجود در ساختار صمغ، با ایجاد پیوندهای هیدروژنی جذب آب را افزایش می‌دهند. گروه‌های هیدروکسیل موجود در

استاندارد ICC به شماره 3246 تعیین شد [20]. به طوری که نمونه‌های خمیر تولیدی، پس از تخمیر در بازه‌های زمانی 45، 90 و 135 دقیقه مورد بررسی قرار گرفت و فاکتورهای مقاومت به کشش خمیر، کشش پذیری خمیر، عدد نسبت و انرژی خمیرها بدست آمد.

2-4-3- آزمون‌های نان

2-4-3-1- آزمون‌های فیزیکی شیمیایی

رطوبت نان مطابق استاندارد ملی ایران به شماره 2750، خاکستر کل مطابق استاندارد ملی ایران به شماره 37، پروتئین مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2863، pH مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 37، چربی مطابق روش استاندارد ملی ایران به شماره 103 اندازه‌گیری شد [14-18].

2-4-3-3- ارزیابی بیاتی (آزمون تراکم پذیری نان با اینستران)

اندازه‌گیری سفتی نان طبق روش AACC به شماره‌های 74-09 انجام شد. برای ارزیابی بیاتی، قرص‌های نان، پس از سرد شدن در کیسه‌های پلی‌اتیلنی قرار گرفت و در دمای اتاق نگهداری شدند. سفتی نان‌ها در روزهای یکم، سوم و پنجم نگهداری با دستگاه اینسترون اندازه‌گیری و مقدار نیروی مورد نیاز (نیوتن) جهت متراکم کردن قرص‌های نان اندازه‌گیری شد. آزمون فشاری با پراب 12 cm و Top speed 25, load cell 2000N انجام شد. قطر نمونه‌ها 10 cm، تراکم پذیری در نمونه‌ها در حدود 25 درصد انجام شد و سرعت پیشروی 100 mm/min بود و بالاترین نقطه بر روی منحنی حاصله خوانده شد [18].

2-4-3-4- ارزیابی حسی

ارزیابی ویژگی‌های حسی نان (از بسیار مطلوب تا بسیار نامطلوب)، با استفاده از روش آزمون هدونیک پنج نقطه‌ای و توسط 6 نفر ارزیاب متخصص در مرکز پژوهش‌های غلات، در روز پخت انجام شد. ویژگی‌های نان (حجم، رنگ پوسته، تناسب شکل، یکنواختی پخت، ویژگی پوسته، شکستگی و پارگی، حفره‌ای بودن، بو و مزه، قابلیت جویدن و بافت) مورد بررسی قرار گرفت. در هنگام آزمون، از ارزیاب‌ها خواسته شد پس از بررسی نمونه‌ها، عبارت مربوطه را انتخاب نمایند. برای تبدیل داده‌های کیفی به داده‌های کمی، به نقاط اعداد از بسیار نامطلوب تا بسیار مطلوب

مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). همچنین پائین ترین زمان مقاومت خمیر در نمونه شاهد و تیمارهای Z_0 و Z_1 ملاحظه شد که اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور وجود نداشت ($p > 0.05$). نتایج این تحقیق همراستا با یافته‌های عرب عامری و همکاران (1383) در بررسی افزودن کربوکسی متیل سلولز بر خمیر نان لواش بود که اذعان نمودند که افزودن صمغ مذکور منجر به افزایش مقاومت خمیر گردید و خمیری که دارای کربوکسی متیل سلولز بود ثبات بیشتری داشت و نشان‌دهنده قوی تر بودن آن بود [24]. شیخ الاسلامی و همکاران (1388) نیز در بررسی اثر صمغ گوار و اسید آسکوربیک بر خواص رئولوژیک و پخت آرد گندم سن زده، بیان نمودند که استحکام خمیر با افزایش مقدار گوار افزایش یافت که این اثر را به تأثیر گوار، در ممانعت از به هم پاشیدن خمیر و جایگزینی آن به جای گلوتن، نسبت دادند [12].

3-2-1-4- درجه سست شدن خمیر پس از 12 و 20 دقیقه (هابلت)

هر اندازه درجه سست شدن خمیر بیشتر باشد به همان اندازه آرد تحمل مکانیکی کمی را داراست. درجه سست شدن خمیر آردهای ضعیف و نسبتاً قوی، کمتر از 100 و آرد قوی کمتر از 80 است [21]. نتایج مقایسه میانگین نمونه‌ها نشان داد که درجه سست شدن خمیر (پس از 12 و 20 دقیقه) تیمارهای Z_4 و Z_5 به طور معنی داری پائین تر از خمیر تیمارهای دیگر بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). همچنین بالاترین درجه سست شدن خمیر (پس از 12 دقیقه) در نمونه شاهد و تیمارهای Z_4 و Z_5 ملاحظه شد که اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور وجود نداشت ($p > 0.05$).

3-2-1-5- عدد کیفی فارینوگراف

عدد کیفی فارینوگراف برآیندی از شاخص‌های فارینوگرافی است که بالا بودن آن نشان دهنده کیفیت بالاتر خمیر است. به طور کلی آردهای قوی دارای زمان توسعه بالاتر، پایداری بیشتر و درجه سست شدن پایین تر و عدد کیفی بالاتر می باشند. آردهای ضعیف با سرعت بیشتری سست شده و دارای عدد کیفی پایین تری می باشند [21]. مقایسه میانگین نمونه‌ها نشان داد که عدد

هیدروکلونیدها با برقراری پیوندهای هیدروژنی با مولکول‌های آب بیاتی نان را نیز به تاخیر می‌اندازند [22]. در تحقیق حاضر نیز می توان بیان نمود که با افزایش درصد صمغ، میزان جذب آب خمیر نمونه‌های به طور معنی داری افزایش یافت و علت این امر را می توان به گروه‌های هیدروکسیلی موجود در صمغ زدو نسبت داد که با ایجاد پیوندهای هیدروژنی منجر به جذب آب خمیر گشت. نتایج تحقیق حاضر، همراستا با نتایج بدست آمده از تحقیق Lazaridou و همکاران (2007) بود [23].

3-2-1-2- زمان گسترش خمیر (دقیقه)

زمان گسترش خمیر عبارت است از زمان لازم (به دقیقه) از شروع اضافه کردن آب به آرد تا لحظه ای که قوام خمیر شروع به کاهش می‌نماید و از روی آن می توان به روند تورم خمیر در طی عمل آوری پی برد. زمان گسترش خمیر و پایداری خمیر نشان دهنده قدرت آرد هستند و مقادیر بالاتر نشان دهنده خمیرهای قوی تر است. به عبارت دیگر، شاخص زمان گسترش خمیر بیانگر قدرت نسبی خمیر است و زمانهای گسترش کوتاه نشانه ضعیف بودن خمیر است [21]. نتایج نشان داد که زمان گسترش خمیر تیمارهای Z_4 و Z_5 به طور معنی داری بالاتر از خمیر تیمارهای دیگر بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). همچنین پائین ترین زمان گسترش خمیر در نمونه شاهد و تیمارهای Z_1 و Z_2 ملاحظه شد که اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور وجود نداشت ($p > 0.05$). نتایج تحقیق حاضر همراستا با نتایج عرب عامری و همکاران در سال 1383 بود که اذعان نمودند افزودن کربوکسی متیل سلولز بر روی خمیر نان لواش، باعث افزایش زمان گسترش خمیر شده است و دلیل این امر را به افزایش تعداد گروه‌های هیدروکسیل و افزایش جذب آب به دلیل واکنش این مواد توسط پیوند هیدروژنی نسبت دادند و بیان نمودند که زمان مورد نیاز برای گسترش خمیر یا زمان لازم برای رسیدن خمیر به 500 BU با افزودن هیدروکلونیدها به خمیر تغییر می‌کند [24].

3-2-1-3- زمان مقاومت خمیر (دقیقه)

مقایسه میانگین نمونه‌ها نشان داد که زمان مقاومت خمیر تیمارهای Z_4 و Z_5 به طور معنی داری بالاتر از خمیر تیمارهای دیگر بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای

در عدد والریمتری با هم ندارند و عدد والریمتری همگی آنها از تیمار شاهد بیشتر است؛ بجز تیمار حاوی 0/6 درصد گوار که دارای عدد والریمتری برابر با تیمار شاهد بود [24]. در بررسی‌های شیخ الاسلامی و همکاران (1388) بر روی تأثیر صمغ گوار و اسید اسکوربیک بر خواص رئولوژیک و پخت آرد گندم سن زده، عدد والریمتری با افزایش مقدار گوار افزایش یافت که نشان دهنده کیفیت بالاتر خمیر بود [12].

کیفی فارینوگراف تیمارهای Z₄ و Z₅ به طور معنی‌داری بالاتر از خمیر تیمارهای دیگر بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی‌داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). پائین‌ترین عدد کیفی فارینوگراف در نمونه شاهد ملاحظه شد ($P < 0.05$). نتایج مطالعات عرب عامری و همکاران (1383) و اثر برخی هیدروکلوئیدها بر خصوصیات رئولوژیکی نان لواش بررسی شد و مشخص گردید که آردهای دارای هیدروکلوئیدهای زانتان، لوکاست بین، کربوکسی متیل سلولز و گوآر اختلاف معنی‌داری

Table 2 Results of dough farinography containing different amounts of zedo gum

Treatments	Water Absorbtion	Dough Development time (min)	Dough Stability time (min)	Degree of dough softening after 12 minutes (HB)	Degree of dough softening after 20 minutes (HB)	Quality Number
Z ₁	56.90 ^d	1.70 ^b	3.10 ^b	176 ^a	183 ^a	33 ^e
Z ₂	57.70 ^c	1.70 ^b	2.80 ^b	197 ^a	197 ^a	36 ^d
Z ₃	59.90 ^b	3.70 ^b	3.40 ^b	190 ^a	191 ^a	42 ^c
Z ₄	58.70 ^a	3.20 ^a	7.90 ^a	84 ^b	96 ^b	81 ^b
Z ₅	59.60 ^a	4.00 ^a	7.70 ^a	89 ^b	94 ^b	82 ^a

Different letters indicate a significant difference ($p \leq 0.05$).

Z1: Control (Without Zedo gum), Z2: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z3: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z4: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z5: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

به طور کلی مقاومت به کشش یا پارامتر (R_{50})، ویژگی کشش پذیری خمیر و قدرت تحمل تخمیر را پیش‌بینی می‌نماید [26]. مقایسه میانگین نمونه‌ها، 45 دقیقه پس از تخمیر، نشان داد که با افزایش صمغ زرد مقاومت به کشش خمیر نمونه‌ها به طور معنی‌داری کاهش یافت ($P < 0.05$). در زمان‌های 90 و 135 دقیقه پس از تخمیر، مقاومت به کشش خمیر نمونه Z₄ به طور معنی‌داری بالاتر از دیگر تیمارها بود ($P < 0.05$) و مقاومت پایین به کشش خمیر به ترتیب در Z₄ و Z₃ ملاحظه شد ($P < 0.05$). با گذشت زمان تخمیر، مقاومت به کشش خمیرهای Z₂ و Z₄ ابتدا افزایش و سپس کاهش و در تیمارهای Z₁ و Z₅ با گذشت زمان تخمیر افزایش یافت. در تیمار Z₃ نیز با گذشت زمان، مقاومت به کشش خمیر به طور معنی‌داری کاهش یافت ($P < 0.05$).

3-2-2-2- آزمون اکستنسوگرافی در بازه‌های زمانی 45، 90 و 135 دقیقه

نتایج اکستنسوگراف مستقیماً مرتبط با ویژگی‌های پروتئین گلوتن آرد است، تغییر در مقاومت خمیر به کشش را می‌توان با فعل و انفعال بین پروتئین و صمغ توجه نمود [25].

3-2-2-3- مقاومت به کشش خمیرها بر حسب هابلت در بازه‌های زمانی 45، 90 و 135 دقیقه

مقاومت در برابر کشش خمیر که با نماد R_{50} ، نیز نشان داده می‌شود برابر است با ارتفاع منحنی، بعد از 50 میلی متر جا به جایی روی نمودار حاصله. هر قدر این ارتفاع از لحاظ عددی بیشتر باشد، نشان دهنده بالاتر بودن مقاومت خمیر در برابر کشش است. خمیرهایی که مقاومت خوبی در برابر کشش داشته باشند، هنگام فرآوری خمیر و پخت، کیفیت مطلوب‌تری ایجاد می‌کنند.

Table 3 Resistance to extension of dough at 45, 90 and 135 min intervals

Treatments	Time		
	45 min	90 min	135 min
Z ₁	198 ^{aB}	295 ^{bC}	266 ^{dA}
Z ₂	196 ^{bB}	262 ^{eA}	284 ^{cC}
Z ₃	151 ^{eA}	268 ^{dA}	255 ^{eB}
Z ₄	188 ^{cC}	307 ^{aA}	314 ^{aB}
Z ₅	183 ^{dC}	291 ^{cB}	312 ^{bA}

Small letters indicate significant differences in rows and capital letters indicate significant differences in the column ($p < 0.05$).

Z1: Control (Without Zedo gum), Z2: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z3: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z4: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z5: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

محسوب می‌شود. از طرفی نمونه‌های با کشش پذیری بسیار پایین اغلب ساختاری سفت دارند و به سختی طی تخمیر ور می‌آیند [26]. مقایسه میانگین نمونه‌ها، 45 دقیقه پس از تخمیر، نشان داد که کشش پذیری خمیر نمونه Z3 به طور معنی‌داری بالاتر بود ($P < 0.05$). در زمان‌های 90 و 135 دقیقه پس از تخمیر، کشش پذیری خمیر تمامی تیمارها، شاهد کاهش قابل ملاحظه بودند ($P < 0.05$). در تمامی تیمارهای مورد بررسی، با گذشت زمان، تخمیر کشش پذیری خمیر به طور معنی‌داری کاهش یافت.

3-2-2-3- کشش‌پذیری بر حسب میلی‌متر در زمان‌های 45، 90 و 135 دقیقه

کشش‌پذیری خمیر با واحد میلی‌متر بیان می‌شود و بیانگر میزان کشش‌پذیری خمیر در برابر نیروی اعمال شده به خمیر است. طول منحنی، از زمان آغاز تا زمان پاره شدن خمیر، بر حسب میلی‌متر، بیانگر فاکتور مذکور می‌باشد. کشش‌پذیری بیانگر مقدار کشش خمیر و نشان دهنده خواص نگهداری آب و گاز در خمیر است که در کاهش بیاتی و حفظ تازگی نان، عامل موثری

Table 4 Extensibility of dough at 45, 90 and 135 min intervals

Treatments	Time		
	45 min	90 min	135 min
Z ₁	140 ^{cA}	128 ^{aB}	122 ^{aB}
Z ₂	135 ^{dA}	112 ^{cB}	102 ^{dB}
Z ₃	145 ^{aA}	109 ^{eB}	115 ^{bB}
Z ₄	135 ^{dA}	117 ^{bB}	106 ^{cB}
Z ₅	142 ^{bA}	104 ^{eB}	123 ^{aB}

Small letters indicate significant differences in rows and capital letters indicate significant differences in the column ($p < 0.05$).

Z1: Control (Without Zedo gum), Z2: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z3: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z4: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z5: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

از آن قوی تر می‌باشد و نسبت R/E (مقاومت به کشش به کشش پذیری خمیر) در تعیین خواص اکستنسوگرافی خمیر نقش به‌سزایی دارد [25]. در ارتباط با داده‌های اکستنسوگرافی، محققان ادعا داشته‌اند که سطح انرژی پایین و عدد نسبت پایین (0/6) خمیرها نشان دهنده نرم و ضعیف بودن آن‌هاست و از

3-2-2-4- عدد نسبت خمیرها در زمان‌های 45، 90 و 135 دقیقه

عدد نسبت، بیانگر نسبت عدد R 50 به میزان کشش‌پذیری می‌باشد و فاقد واحد می‌باشد. هرچه این نسبت از لحاظ عددی بزرگتر باشد نشان دهنده این مطلب است که آرد و خمیر حاصل

که افزودن مقادیر مختلف صمغ زدو منجر به افزایش معنی دار عدد نسبت خمیر نمونه ها شد. به طوری که بالاترین و پائین ترین عدد نسبت به ترتیب متعلق به نمونه Z_5 و نمونه شاهد بود ($P < 0.05$). همچنین با گذشت زمان عدد نسبت خمیر تمامی نمونه ها به طور معنی داری افزایش یافت ($P < 0.05$).

طرفی عدد نسبت بالا (7 به بالا) به همراه انرژی پایین نشان دهنده خمیرهای کوتاه است که فرآورده های نانویی حاصل از این خمیرها حجم کمی دارند. انرژی بالا و عدد نسبت بهینه (3-1/5) در داده های اکستنسوگرافی بیانگر آرد مناسب در تولید فرآورده های نانویی تخمیری است که حجم بهینه ای دارند [27]. نتایج مقایسه میانگین نمونه ها در تمامی بازه های مورد بررسی نشان داد

Table 5 Ratio number of dough at 45, 90 and 135 min intervals

Treatments	Time		
	45 min	90 min	135 min
Z ₁	1.40±0.11 ^{aC}	2.30±0.15 ^{cB}	2.20±0.05 ^{dA}
Z ₂	1.40±0.07 ^{aC}	2.30±0.69 ^{cB}	2.80±0.00 ^{bA}
Z ₃	1.00±0.08 ^{bC}	2.50±0.15 ^{bcA}	2.20±0.00 ^{dB}
Z ₄	1.40±0.06 ^{aC}	2.60±0.10 ^{abB}	3.00±0.25 ^{aA}
Z ₅	1.30±0.09 ^{ab}	2.80±0.20 ^{aA}	2.50±2.50 ^{cA}

Small letters indicate significant differences in rows and capital letters indicate significant differences in the column ($p < 0.05$).

Z1: Control (Without Zedo gum), Z2: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z3: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z4: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z5: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

بیان کننده این مطلب است که خمیر سفت بوده و قوی می باشد [25]. نتایج مقایسه میانگین نمونه ها در بازه های زمانی 45 و 90 دقیقه پس از تخمیر نشان داد که انرژی خمیر نمونه شاهد به طور معنی داری بالاتر از دیگر تیمارها بود ($P < 0.05$). در بازه زمانی 135 دقیقه پس از تخمیر، انرژی خمیر Z_5 به طور معنی داری بالاتر از دیگر تیمارها بود ($P < 0.05$).

3-2-2-5- انرژی خمیرها بر حسب سانتی متر مربع در بازه های زمانی 45، 90 و 135 دقیقه

انرژی مصرف شده بیانگر مقدار انرژی است که صرف می شود تا خمیر کش آمده و در نهایت پاره شود. واحد این فاکتور cm^2 است و به بیان دیگر می توان ذکر کرد که این مولفه مساحت سطح زیر منحنی را بیان می کند. هرچه این انرژی بیشتر باشد

Table 6 Energy of dough at 45, 90 and 135 min intervals

Treatments	Time		
	45 min	90 min	135 min
Z ₁	49 ^{aB}	61 ^{aA}	48 ^{bB}
Z ₂	44 ^{cAB}	45 ^{cA}	41 ^{cB}
Z ₃	39 ^{eB}	45 ^{cA}	45 ^{cA}
Z ₄	43 ^{dB}	52 ^{bA}	45 ^{cB}
Z ₅	45 ^{bB}	44 ^{dB}	53 ^{aA}

Small letters indicate significant differences in rows and capital letters indicate significant differences in the column ($p < 0.05$).

Z1: Control (Without Zedo gum), Z2: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z3: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z4: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z5: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

3-3-3 نتایج حاصل از آزمون های فیزیکوشیمیایی

نان های محتوی مقادیر مختلف صمغ زردو

3-3-3-1 آزمون تعیین رطوبت نان

عموماً بیاتی به صورت چرمی شدن پوسته نان، کاهش رطوبت و طعم و کاهش تازگی در محصول مشخص می شود آب جذب شده در طول فرآیند به پخت، سبب ایجاد بافت مربوط در نان تازه می شود و آزاد شدن آن در طول دوره نگهداری نان سبب سفتی و شکنندگی بافت نان مانده می گردد آب دارای نقش محوری در کنترل سفتی نشاسته در تمام مراحل توسعه خمیر، فرآوری نان و نگهداری آن می باشد. آب دارای نقش محوری در کنترل سفتی نشاسته و گلوتن بوده و نحوه توزیع آن در میان فازهای پروتئین و نشاسته در تمام مراحل توسعه خمیر، فرآوری

نان و نگهداری آن مهم باشد. ارتباط معکوس بین محتوی رطوبت و سرعت بیاتی در نان وجود دارد [28]. نتایج حاصل از مقایسه میانگین نمونه ها نشان داد که در تمامی روزهای مورد بررسی با افزایش میزان صمغ زردو میزان رطوبت نان های تولیدی افزایش یافت ($P < 0.05$). همچنین با گذشت زمان، میزان رطوبت نان ها به طور معنی داری کاهش یافت ($P < 0.05$). علت افزایش میزان رطوبت نمونه ها نسبت به شاهد قدرت بالای صمغ ها در جذب و نگهداری آب در حین فرآیند پخت و نگهداری است. در همین راستا ایوبی و همکاران در بررسی اثر صمغ زانتان و گوار بر میزان رطوبت کیک روغنی به این نتیجه دست یافتند که این دو صمغ به طور معنی داری در سطح اطمینان 95 درصد قادر به افزایش میزان این پارامتر نسبت به نمونه فاقد صمغ بودند [29].

Table 7 Moisture content of breads containing zedo gum (%)

Treatments	Time		
	24 h	48 h	72 h
Z ₁	^{dA} 30.52	^{dB} 26.33	^{dC} 24.33
Z ₂	^{cA} 31.71	^{cB} 28.69	^{cC} 27.55
Z ₃	^{cA} 31.80	^{cB} 29.62	^{bC} 27.56
Z ₄	^{bA} 32.53	^{bA} 30.69	^{bB} 28.58
Z ₅	^{aA} 33.42	^{aA} 31.59	^{aB} 30.85

Small letters indicate significant differences in rows and capital letters indicate significant differences in the column ($p < 0.05$).

Z1: Control (Without Zedo gum), Z2: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z3: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z4: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z5: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

3-3-3-3 آزمون تعیین پروتئین

نتایج نشان داد که با افزایش صمغ زردو میزان پروتئین نان های تولیدی به طور معنی داری افزایش یافت ($P < 0.05$) به طوری که بالاترین میزان پروتئین در نمونه های Z₅ و Z₄ کمترین میزان آن در نمونه شاهد ملاحظه گشت ($P < 0.05$). افزایش میزان پروتئین در نمونه های محتوی صمغ را می توان به مقدار پروتئین در صمغ زردو نسبت داد به طوری که محققان مقدار پروتئین صمغ زردو سفید رنگ را 0/21 درصد گزارش کرده بودند [10].

3-3-3-4 آزمون تعیین pH

مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2338 در ارتباط با ویژگی های نان های حجیم و نیمه حجیم، pH نان تست می بایست در

3-3-3-2 آزمون تعیین خاکستر کل

مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2338 در ارتباط با ویژگی های نان های حجیم و نیمه حجیم، میزان خاکستر نان تست نباید بیشتر از 3/5% باشد که در تحقیق حاضر نیز میزان خاکستر تمامی نمونه ها در محدوده استاندارد ارزیابی شد [30]. نتایج نشان داد که با افزایش صمغ زردو میزان خاکستر نان های تولیدی به طور معنی داری افزایش یافت ($P < 0.05$) به طوری که بالاترین میزان خاکستر در نمونه Z₅ و کمترین میزان آن در نمونه شاهد ملاحظه گشت ($P < 0.05$). که علت این امر را می توان به محتوای خاکستر صمغ زردو نسبت داد به طوری که محققان میزان خاکستر صمغ زردو سفید رنگ را 1/67 درصد گزارش کرده بودند [10].

3-3-5- آزمون تعیین چربی

نتایج مقایسه میانگین نمونه‌ها نشان داد که با افزایش میزان صمغ زدو میزان چربی نان‌های تولیدی به طور معنی‌داری کاهش یافت ($P < 0.05$) به طوری که بالاترین میزان چربی در شاهد ملاحظه شد ($P < 0.05$). که میتوان علت این امر را به درصد پائین چربی صمغ زدو نسبت داد.

محدوده 5-6 باشد [30] که در تحقیق حاضر نیز میزان pH تمامی نمونه‌ها در محدوده استاندارد ارزیابی شد. نتایج مقایسه میانگین نمونه‌ها نشان داد که با افزایش صمغ زدو اختلاف آماری معنی‌داری در میزان pH نمونه‌ها وجود نداشت ($p > 0.05$). در مطالعات پیشین این تاثیر به ظرفیت بافری صمغ زدو، در اثر افزایش ماده خشک و خاصیت آمفوتری پروتئین‌ها نسبت داده شده است [31].

Table 8 Physicochemical tests of breads containing different amounts of gum

Treatments	Ash (%)	Protein (%)	pH	Fat (%)
Z ₁	1.37 ^d	8.57 ^c	4.72 ^a	1.94 ^a
Z ₂	1.53 ^c	9.45 ^b	5.08 ^a	1.60 ^b
Z ₃	1.57 ^{bc}	9.62 ^b	5.16 ^a	1.49 ^b
Z ₄	1.70 ^b	10.15 ^a	5.20 ^a	1.50 ^b
Z ₅	1.98 ^a	10.85 ^a	5.21 ^a	1.06 ^c

Small letters indicate significant differences in rows and capital letters indicate significant differences in the column ($p < 0.05$).

Z₁: Control (Without Zedo gum), Z₂: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z₃: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z₄: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z₅: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

دست می‌دهد. مکانیسم‌های فیزیکی، شیمیایی و فیزیکوشیمیایی که در این پدیده دخالت دارند هنوز به درستی مشخص نشده‌اند ولی فرآیند رتروگراداسیون نشاسته، انتقال آب و برخی تغییرات در گلوتن در بیاتی نان نقش مهمی دارند [32]. مطالعات نشان می‌دهند که نان‌های محتوی صمغ، زمان ماندگاری طولانی‌تری نسبت به نمونه شاهد دارند که این امر به قابلیت برقراری پیوند با آب صمغ‌های مذکور نسبت داده شده که از کاهش رطوبت در طی نگهداری جلوگیری می‌کند و یا واکنش بین صمغ و نشاسته رتروگراداسیون نشاسته را به تاخیر می‌اندازد [33].

3-4- ارزیابی بیاتی نان‌های محتوی مقادیر**مختلف صمغ زدو به روش دستگامی**

بیات شدن نان، فرآیند فیزیکوشیمیایی پیچیده‌ای است که نتیجه‌ی ظاهری و نامطلوب آن، سفت شدن مغز و لاستیکی شدن پوسته نان می‌باشد. جلوگیری از این پدیده در شرایط عادی امکان‌پذیر نمی‌باشد و حتی اگر از بهترین مواد و روش‌ها برای تهیه نان استفاده شود، پس از خارج شدن آن از تنور، به تدریج بیات می‌شود و بافت، طعم و رنگ اولیه و طبیعی خود را از

Table 9 Staling of breads dough at 24, 48 and 72 min intervals

Treatments	Time		
	24 h	48 h	72 h
Z ₁	2.39 ^{aC}	4.10 ^{dB}	8.10 ^{aA}
Z ₂	2.00 ^{cC}	4.70 ^{dB}	7.60 ^{aA}
Z ₃	2.00 ^{cC}	3.00 ^{cdB}	7.40 ^{aA}
Z ₄	2.00 ^{cC}	4.00 ^{bcB}	7.30 ^{aA}
Z ₅	2.00 ^{abC}	4.00 ^{bcB}	7.00 ^{aA}

Small letters indicate significant differences in rows and capital letters indicate significant differences in the column ($p < 0.05$).

Z₁: Control (Without Zedo gum), Z₂: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z₃: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z₄: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z₅: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

3-5- ارزیابی حسی نان های تست محتوی

مقادیر مختلف صمغ زرد

مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 2338، فرم و شکل سطح نان تست باید عاری از برآمدگی ها و فرورفتگی های غیرعادی باشد و سطح فوقانی آن باید به رنگ قهوه ای روشن و یا طلائی بوده و در کلیه سطوح یکنواخت باشد و خیلی ضخیم یا ظریف و نازک و نرم و یا سخت نباشد. در کلیه قسمت های داخلی نان تست، خلل و فرج باید نسبتاً ریز و تقریباً یکنواخت بوده و غیرمتراکم باشد. سفتی و نرمی بافت نان باید به صورتی باشد که در هنگام برش، نان نباید به چاقوی برش بچسبد و قطعات بریده شده به راحتی از هم تفکیک گردد. ضمناً زیر، خمیری و خیلی خشک نباشد. نان باید از الاستیسیته کافی برخوردار باشد بطوریکه پس از وارد کردن نیرو و حذف آن، شکل نان به آرامی به حالت اول برگردد. نان تست باید دارای بوی معطر مخصوص به خود بوده و فاقد بوهای نامطبوع مثل ترشیدگی و مزه قلبایی و نشاسته ای باشد [30]. نتایج نشان داد که با افزایش میزان صمغ زرد امتیاز حجم نمونه های تولیدی به طور معنی داری افزایش یافت ($P < 0.05$). به طوری که بالاترین امتیاز حجم متعلق به تیمارهای Z_4 و Z_5 بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). اینطور به نظر می رسد که صمغ زرد منجر به بهبود شبکه گلوآنی شده و توانسته است گازهای ناشی از تخمیر را به خوبی حفظ نماید و اثر مذکور در مقادیر بالاتر صمغ، بارزتر بوده است. نتایج تحقیق حاضر همراستا با یافته های Rosell و همکاران سال 2001 بود که در بررسی اثر صمغ بر خواص رئولوژیکی و کیفیت نهایی نان، بیان نمودند با افزودن صمغ به خمیر، پایداری خمیر در طی تخمیر بهبود یافت و حجم مخصوص، فعالیت آبی و حفظ رطوبت نان نیز افزایش یافت [22]. نتایج نشان داد که بالاترین امتیاز رنگ پوسته متعلق به تیمار Z_5 بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین دیگر تیمارها ملاحظه نشد ($p > 0.05$). همچنین بالاترین امتیاز تناسب شکل متعلق به نمونه شاهد و تیمار Z_5 بود

($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). بالاترین امتیاز یکنواختی پشت نان در نمونه شاهد و تیمار Z_5 ملاحظه شد ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). همچنین نتایج نشان داد که بالاترین امتیاز شکستگی و پارگی متعلق به نمونه شاهد و تیمار Z_4 بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور نیز ملاحظه نشد ($p > 0.05$). نتایج نشان داد که پائین ترین امتیاز حفره و دانه ای بودن مغز نان متعلق به تیمار Z_3 بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای دیگر ملاحظه نشد ($p > 0.05$). نتایج نشان داد که پائین ترین امتیاز رنگ مغز نان متعلق به تیمار Z_3 بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای دیگر ملاحظه نشد ($p > 0.05$). بالاترین امتیاز بو متعلق به نمونه شاهد بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای دیگر ملاحظه نشد ($p > 0.05$). همچنین بالاترین امتیاز مزه متعلق به نمونه شاهد بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای دیگر ملاحظه نشد ($p > 0.05$). اینطور به نظر می رسد که بکارگیری صمغ ها در مقادیر بالاتر، اثر نامطلوب تری بر روی طعم و مزه داشته است. بالاترین امتیاز قابلیت جویدن متعلق به نمونه های Z_4 و Z_5 بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). بالاترین امتیاز بافت متعلق به نمونه های Z_4 و Z_5 بود ($P < 0.05$) و اختلاف آماری معنی داری بین تیمارهای مذکور ملاحظه نشد ($p > 0.05$). ایوبی و همکاران نیز دریافتند که افزودن صمغ زانتان به کیک لایه ای زرد سبب افزایش قدرت نگهداری رطوبت و پایدار کردن ساختار خمیر در طی پخت و بهبود بافت محصول می شود [29]. مطلوبیت بیشتر نمونه های حاوی صمغ نسبت به نمونه شاهد، به دلیل ویژگی صمغ ها در نگهداری بو، طعم و رطوبت بافت و در نتیجه نرمی و ایجاد احساس خامه مانند در دهان می باشد. این نتایج مشابه نتایج تحقیق Sowmya و همکاران در سال 2009 می باشد [34].

Table 10 Results of sensory evaluation of samples

Treatments	texture	Taste	Volum	Odour	chewability	Fracture and tear	Fit the shape	Shell color
Z ₁	4.00 ^b	5.00 ^a	4.00 ^{b*}	5.00 ^a	3.00 ^c	5.00 ^a	4.00 ^b	4.00 ^b
Z ₂	4.00 ^b	4.00 ^b	4.00 ^b	4.00 ^b	3.00 ^c	4.00 ^c	4.00 ^b	4.00 ^b
Z ₃	4.00 ^b	4.00 ^b	4.00 ^b	4.00 ^b	4.00 ^b	3.00 ^d	4.00 ^b	4.00 ^b
Z ₄	4.00 ^b	4.00 ^b	4.00 ^a	4.00 ^b	4.00 ^b	4.00 ^c	4.00 ^b	4.00 ^b
Z ₅	5.00 ^a	4.00 ^b	5.00 ^a	4.00 ^b	5.00 ^a	4.00 ^b	5.00 ^a	5.00 ^a

Different letters indicate a significant difference ($p \leq 0.05$).

Z1: Control (Without Zedo gum), Z2: Toast containing 0.25% (weight of flour) Zedo gum, Z3: Toast containing 0.5% (weight of flour) Zedo gum, Z4: Toast containing 0.75% (weight of flour) Zedo gum, Z5: Toast containing 1% (weight of flour) Zedo gum

4- نتیجه گیری

نتایج آزمون های رئولوژیکی نشان داد که افزودن صمغ زدو، میزان جذب آب، زمان گسترش، زمان مقاومت و عدد کیفی فارینوگراف خمیر تیمارهای Z₄ و Z₅ به طور معنی داری افزایش یافت ($P < 0.05$). نتایج آزمون اکستنسوگرافی در بازه های زمانی 90 و 135 دقیقه نشان داد که با افزایش صمغ زدو مقاومت به کشش خمیر نمونه ها به طور معنی داری کاهش یافت ($P < 0.05$) و پایین مقاومت به کشش خمیر به ترتیب در Z₄ و Z₃ ملاحظه شد ($P < 0.05$). در تمام بازهای مورد بررسی افزودن صمغ زدو منجر به افزایش معنی دار عدد نسبت نمونه ها شد ($P < 0.05$). در بازه های زمانی 45 و 90 دقیقه پس از تخمیر، انرژی خمیر نمونه شاهد به طور معنی داری بالاتر از دیگر تیمارها بود ($P < 0.05$). نتایج آزمون تراکم پذیری نان با اینستران نشان داد که در تمامی روزهای مورد بررسی با افزایش میزان صمغ زدو میزان سفتی نان های تولیدی کاهش یافت و با گذشت زمان سفتی تمامی نمونه ها افزایش یافت. نتایج آزمون های فیزیکی و شیمیایی نان های تولیدی نشان داد که در تمامی روزهای مورد بررسی با افزایش میزان صمغ زدو به طور معنی داری میزان رطوبت، خاکستر، پروتئین نان های تولیدی افزایش و میزان چربی نان ها کاهش یافت ($P < 0.05$) همچنین اختلاف آماری معنی داری در میزان pH نمونه ها ملاحظه نشد ($p > 0.05$). نتایج رنگسنجی توسط دستگاه هانتربل نشان داد که اختلاف آماری معنی داری در مولفه رنگی (L*, a* و b*) نمونه ها وجود نداشته است ($p > 0.05$). نتایج ارزیابی حسی نان تولیدی نشان داد که تیمار Z₅ دارای بالاترین امتیاز حسی در تمامی فاکتورهای مورد بررسی بود و به عنوان تیمار برتر انتخاب شد.

5- منابع

- [1] Sikora, M., Borczak, B., Sikora, E., Rosell, M. & Collar, C. 2012. Glycaemic response to frozen stored wheat rolls enriched with inulin and oat fibre. *Journal of Cereal Science*, 56(1), 576-580.
- [2] Rajabzadeh N. (2008). Bread technology. Tehran University Press, Pages, 70-1.
- [3] Khosravi M. Vakerimi, M. 1390. The Effect of Sour Dough Quality on Rigidity and Organoleptic Characteristics of Burberry Bread. *Processing and Production Magazine*, First Year, No. 2, pp. 42-35.
- [4] Movahed, S. 1390. Bread Science. Publishing Border of Knowledge, Pages, 198-188.
- [5] Majzoubi, M., Mesbahi, Gh., Farahnaki A., Jamalian G. 1389. Effect of sugar beet pulp on the quality of Burberry bread, *Research in Food Science and Technology of Iran*, No. 6 (1), pp. 17-26.
- [6] Qureshi Rad, S., Ganbarzadeh, B., Ghiasi Tarzi, B, 1390. Effect of guar and hydrogluid hydrocolloids on physical properties and Sensory Breadberry Food Science and Nutrition, (2) 8, 38-24.
- [7] Salehifar M., Sayed Ardabili, S.M. Azizi, MH. 1388. Investigating fluctuations in the presence of bran in flour on tissue properties, gelatinization and retrogradation of flat breads. *Food Science and Nutrition*, Eighth, No. 2. Pages, 5-1.
- [8] Kahajdova Z., Karovicova J. 2007. Fermentation of cereals for specific purpose. *Journal of Food and Nutrition Research*, 46, 51-57.
- [9] Khorrani, B. 1385. Zoodo - Persian Gum. *Animal Trap, Agronomy and Logistics Monthly*, Year 20, No. 214, pp. 70-80.
- [10] Fudavi, Gh., Mohammadifar, M., Zargarani, AS. And Azanna, A. 1391. Study of compounds,

- quality parameters in gluten-free formulations. *Journal of Food Engineering*, 79,3, 1033-1047.
- [23] Jamali Marbini, and., Long. Joker. I 1392. - The effect of guar gum on rheological properties of rice flour dough. Second National Conference on Food Science and Technology, Quchan, Islamic Azad University, Quchan Branch.23-28.
- [24] Arab Ameri., Azizi, .h. And Barzegar. 1383. Investigating the effect of some hydrocolloids on rheological properties of dough and quality of Lavash bread. *Alavi Magazine and Food Industries of Iran*, Volume 1, Number 0, 77-64.
- [25] Holas, J., Tobolar, J., Hampl, J. 1987. The effect of some high-molecular polysaccharides on rheological properties of dough. *Sci. Pap. Inst. Chem. Technol. Prague* 40:41.
- [26] Lee, S.M., Joo.M. 2001, The optimization of muffin with the addition dried sweet pumpkin powder, *Journal of Korean Diet Association*, 13(4):368-378.
- [27] Weipert, D., 1990: The benefits of basic rheometry in studying dough rheology. *Cereal Chemistry*, 67: 311-317.
- [28] Gray, J., & Bemiller, J. 2003. Bread staling: molecular basis and control. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2: 1-21.
- [29] Ayoubi, A., HabibiNahafi, M. B., Karimi, M. 2011. Effect of different levels of whey protein concentrate on the physicochemical and sensory properties of muffin cake. *JFST Vol. 8, No. 29* [in Persian].
- [30] Anonymous, 1387, National Iranian Standard, 2338. Measurement of characteristics and method of testing bulky and semi-bulk breads.
- [31] Ghasempour, Z Rezad M, 1389. Tannicide Yeasting Yogurt Probiotics Containing Gum. *Journal of Electronic Processing and Maintenance of Food*, Vol. 2, No. 3, pp. 24-40
- [32] Mandala, I., Karabela, d., Kostaropoulos.A. 2007. Physical properties of breads containing hydrocolloids stored at low temperature. I. Effect of chilling. *Food hydrocolloid*. 21.1397-1406.
- [33] Gomez, M., Felicidad, R., Carlos, A. B., Pedro, A. C., Arancha, A. 2003. Effect of dietary fibre on dough rheology and bread quality. *Journal of European food research and technology*, 216(1):51-56.
- [34] Sowmya, M., Jeyarani, T., Jyostna, R., & Indrani, D. 2009. Effect of replacement of fat with sesame oil and additives on rheological, microstructural, quality characteristics and fatty acid profile of cakes. *Food Hydrocolloids*, 23(7), 1827-1836.
- molecular weight and rheological and thermal properties of *Amygdalus scoparia* gum. *Journal of Nutrition Sciences and Food Technology of Iran*, Volume 7, Issue 5, Pages 69-79.
- [11] Fadavi, G., Mohammadifar, M.A., Zargarran, A., Mortazavian, A.M. & Komeili, R. 2014. Composition and physicochemical properties of Zedo gum exudates from *Amygdalus scoparia*, *Journal of Carbohydrate Polymers*, 101, 1074-1080.
- [12] Sheikholeslami, Z. And Hafiz, M. 2009. Comparison of the synergistic effect of indigenous gum (Zedo) with Guar & Xanatan gum in improving the quality of bulk bread. Graduate Diploma of Islamic Azad University of Sabzevar. Pages, 90-50.
- [13] Smith, B.M., Bean, S.R, Herald, T.J., Aramouni, F.M., 2012. Effect of HPMC on the 808 Quality of Wheat-Free Bread Made from Carob Germ Flour-Starch Mixtures. *Journal of Food Science* 77,6, 684-689.
- [14] Anonymous, 1392, Method for measuring the moisture content of cereals and its products by conventional method - National Standard No. 2704, First edition, Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [15] Anonymous, 1389, Biscuit Characteristics - National Standard No. 37, Sixth Revision, Institute of Standards and Industrial Research of Iran
- [16] Anonymous, 1374, Method for measuring the crude protein content of cereals and its products - National Standard No. 2863, Second Edition, Revision 0, Institute of Standards and Industrial Research of Iran.
- [17] Anonymous. 1390. Wheat Flour-Features and Test Method. National Standards and Industrial Research Organization No 103, fifth revision.
- [18] Anonymous, 1995, AACC, Approved Methods of Analysis of American Association of Cereal Chemist, American of Cereal Chemistry.
- [19] Anonymous, AACC, 2003, Approved Method of Analysis of the American Association of Cereal Chemist (10th ed). American Association of Cereal Chemistry, Inc., St Paul.
- [20] Anonymous, 2003, ICC. 114/1 Method for using the Brabender Extensograph.
- [21] Rosell, C.M., Rojas, J.A., Benedito de Barber, C., 2001, Influence of hydrocolloids on dough rheology and bread quality, *Journal of Food Hydrocolloids*, 15(1):75-81.
- [22] Lazaridou, A., Duta, D., Papageorgiou, M., Belc, N., & Biliaderis, C. G. 2007. Effects of hydrocolloids on dough rheology and bread

Effect of Zedo gum on physicochemical and rheological properties, sensory evaluation and shelf life of toast bread

Asgari, M. ¹, Fadavi, Gh. ^{2*}, Seyedein, S. M. ³

1. M. Sc. Student of Food Science & Technology, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran (IAUPS)
2. Assistant professor, Faculty of Food Science & Technology, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran.
3. Assistant professor, Faculty of Food Industry and Agriculture, Standard Research Institute, Karaj, Iran

(Received: 2019/02/24 Accepted: 2020/01/11)

The purpose of this study was to investigate the effect of zedo gum addition on physicochemical, rheological, and sensory and shelf life of toast bread. The gum was added to the flour (Z_2 : 0.25, Z_3 : 0.5, Z_4 : 0.75, and Z_5 : 1) and the bread samples were compared with the control one (Z_1). The rheological data showed that the addition of zedo gum increased water absorption, dough development time, stability time and farinograph quality number of samples Z_4 and Z_5 significantly ($P < 0.05$). The results of extensographic measurements at 45, 90 and 135 min showed that increasing gum percentage caused a decrease in the resistance to extension of dough samples significantly ($P < 0.05$). The lowest resistance to extension was observed in samples Z_4 and Z_3 , respectively ($P < 0.05$). In all studied areas, adding zedo gum resulted a significant increase in the ratio number of samples ($P < 0.05$). The bread compression assessment showed that increasing the amount of gum, brought a decrease to the hardness of the breads, and during the study time, the firmness of all samples increased as a result of staling. Physicochemical results of bread samples showed that increasing gum content of samples increased moisture, ash and protein content significantly while the amount of fat decreased ($P < 0.05$). Sensory evaluation of breads revealed that the sample Z_5 had the highest sensory scores, in all studied factors; so it was selected as superior treatment.

Key words: Toast, Zedo Gum, Staling, Farinograph, Extensograph

* Corresponding Author E-Mail Address: fadavi@standard.ac.ir