

بررسی ویژگی‌های رئولوژیکی و حسی نان بربری تولید شده از خمیر منجمد حاوی صمغ‌های

کتیرا و ثعلب

زهرا قرایی¹، محمد حسین عزیزی²، محسن برزگر³، سید محمد حسینی پنجکی⁴

- 1- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس
- 2- نویسنده مسئول: دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، پست الکترونیکی: Azizit_m@modares.ac.ir
- 3- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس
- 4- کارشناس صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده تغذیه و علوم صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

تاریخ دریافت: 92/2/2

تاریخ پذیرش: 92/5/25

چکیده

سابقه و هدف: استفاده از خمیر منجمد جهت تولید نان مقرون به صرفه است. اما انجماد بر ساختار خمیر و کیفیت نان حاصل، اثرات نامطلوبی می‌گذارد. استفاده از هیدروکلوئیدها می‌تواند باعث بهبود کیفیت نان حاصل از خمیر منجمد شود. در این تحقیق تأثیر هیدروکلوئیدهای ثعلب و کتیرا بر کیفیت نان بربری حاصل از خمیر منجمد بررسی گردید.

مواد و روش‌ها: خمیرها از آرد ستاره و با افزودن دو صمغ کتیرا و ثعلب در دو سطح 0/5% و 1% تهیه شدند. سپس در دمای 30°C منجمد شده و به فریزر 18°C تا 20°C منتقل شدند. خمیرهای منجمد در زمان‌های 1 و 3 هفته، از انجماد خارج و از آن‌ها نان بربری تهیه شد. پس از انجام ارزیابی حسی، نان‌ها برای انجام ارزیابی بیاتی در یک دوره 1 تا 5 روزه، بسته‌بندی شده و در شرایط محیطی نگهداری شدند.

یافته‌ها: نتایج ارزشیابی ویژگی‌های کیفی نشان داد تمامی تیمارهای انجام شده، سفتی و نرمی بافت نان و قابلیت جویدن را نسبت به نمونه کنترل، بهبود بخشیدند. نمونه‌های حاوی کتیرا از نظر بو و طعم، با نمونه کنترل تفاوت معنی‌داری نداشتند، اما نمونه‌های حاوی ثعلب از این نظر، به طور معنی‌داری امتیاز کمتری نسبت به نمونه کنترل داشتند. علاوه بر این افزودن 1% کتیرا و یا 0/5% ثعلب در فرمولاسیون خمیر منجمد، منجر به تعویق بیاتی نان تا روز سوم نگهداری گردید.

نتیجه‌گیری: افزودن 1% کتیرا در فرمولاسیون خمیر منجمد می‌تواند باعث بهبود کیفیت نان بربری حاصل از خمیر منجمد شود.

واژگان کلیدی: هیدروکلوئید، کتیرا، ثعلب، خمیر منجمد، بیاتی نان

• مقدمه

می‌شوند. مشکلات نگهداری به همراه فرایندهای پیچیده، شامل تهیه نان به شیوه سنتی و افزایش تقاضا در بازار مصرف، منجر به تحقیق به منظور یافتن شیوه‌های کارآمد جهت تولید محصولات بهتر نانوائی بدون ایجاد تغییرات نامطلوب و افزایش زمان نگهداری شده است. به همین منظور امروزه صنعت نان به شکل فزاینده‌ای در جهان از فناوری انجماد بهره می‌گیرد (2). نان تهیه شده از خمیر منجمد به میزان قابل ملاحظه‌ای جایگزین نان حاصل از خمیر غیرمنجمد شده است. خمیرهای منجمد می‌توانند در

نان یکی از قدیمی‌ترین مواد غذایی است که به شکل گسترده در جهان مصرف می‌شود و فناوری تولید نان، احتمالاً یکی از قدیمی‌ترین فناوری‌های شناخته شده می‌باشد. این فناوری هم زمان با ارائه مواد اولیه جدید، افزودنی‌ها و تجهیزات، به طور پیوسته با گذشت زمان به منظور تولید نانی با کیفیت بهتر تکامل پیدا کرده است (1). اما محصولات تازه نانوائی زمان ماندگاری کوتاهی دارند، زیرا در طی نگهداری تغییرات فیزیکوشیمیایی در نان و محصولات آن روی می‌دهد که تحت عنوان بیاتی شناخته

(9, 8). تحقیق حاضر تأثیر هیدروکلوئیدهای کتیرا و ثعلب، جهت بهبود کیفیت نان بربری حاصل از خمیر منجمد را مورد بررسی قرار می‌دهد.

• مواد و روش‌ها

مواد: آرد گندم ستاره از نانوائی، نمک یددار (مارک تجاری گل‌ها) و مخمر خشک سوزنی (مارک تجاری خوزستان)، از فروشگاه‌های محلی تهیه شدند. کتیرای نواری و ثعلب پنجه‌ای از بازار تهران خریداری شده، بعد از آسیاب کردن و الک کردن (مش 70) مورد استفاده قرار گرفتند. درصد ترکیبات اصلی تشکیل دهنده ثعلب پنجه‌ای به این شرح است: رطوبت: 15/79٪، گلوکومانان: 47/55٪، نشاسته: 2/30٪، چربی: 2/08٪، پروتئین: 3/49٪ و خاکستر: 7/13٪ (10).

آزمون فارینوگراف: آزمون فارینوگراف به منظور تعیین آب مورد نیاز برای هر تیمار با استفاده از روش مصوب (AACC(2000) به شماره 21-54 انجام شد (11).

آماده سازی خمیر منجمد و تهیه نان: برای تهیه خمیر تمامی مواد اولیه بر اساس 100 کیلوگرم وزن آرد، شامل آب (بر حسب نتایج فارینوگراف)، مخمر و نمک به میزان 2٪ و کتیرا و ثعلب در دو سطح 0/5 و 1٪ به طور هم‌زمان به مخلوط کن منتقل شدند. پس از اختلاط کامل ترکیبات و تهیه خمیر مناسب آن را درون ظرف پلاستیکی قرار داده، به وسیله پارچه پوشانده شد و به مدت 2 ساعت در دمای محیط نگهداری گردید. پس از انجام مرحله تخمیر، خمیر به صورت چانه‌های 600 گرمی توزین و برای طی مرحله تخمیر میانی به مدت (15-10) دقیقه ساکن روی میز قرار داده شد. سپس خمیرها به فریزر با دمای -30°C منتقل شدند و بعد از سپری شدن یک ساعت و ربع کاملاً منجمد شدند. بعد از انجماد، برای نگهداری تا زمان پخت خمیرها به فریزر -18°C منتقل گردیدند. بعد از یک و سه هفته نگهداری در حالت انجماد، خمیرها از فریزر خارج و در دمای محیط قرار داده شدند. بعد از گذشت حدود (2/5-2) ساعت به تدریج خمیرها از حالت انجماد خارج و آماده پخت گردیدند. سپس چانه‌های آماده از دو طرف کشیده شده و بر روی هر خمیر پهن شده، رومال (مخلوطی از آب ولرم، آرد و جوش شیرین) افزوده شد. در مرحله بعد با فرو بردن انگشتان در خمیرها، شیرهای منظم در سطح خمیر ایجاد شد. این عمل از دو پوسته شدن سطح نان جلوگیری کرده و باعث نازک‌تر و ترد شدن نان حاصل می‌شود. بعد از طی تخمیر نهایی به مدت

مقادیر زیاد خارج از محل، تولید شده و سپس به نانوائی‌های محلی یا خرده فروشی‌ها حمل شوند. این امر سبب صرفه-جویی در هزینه‌های کارگری و تجهیزات می‌شود. محصولات نانوائی منجمد با ویژگی‌های سریع آماده سازی، قیمت مناسب، ظاهر و مزه‌ای مشابه با نان‌های تازه پخته شده در منزل شناخته می‌شوند (3). علی‌رغم مزایای ذکر شده، مشکلاتی نیز در تولید نان از خمیر منجمد بیان شده است. این مشکلات شامل از دست دادن تدریجی قدرت خمیر، کاهش در ظرفیت نگهداری گاز دی اکسید کربن و زمان طولانی‌تر تخمیر، کاهش فعالیت مخمر، کاهش حجم نان و صدمه به بافت محصول نهایی (سفتی بافت) می‌باشد (1).

استفاده از بهبود دهنده‌ها در فرمولاسیون نان ممکن است باعث حل این مشکلات شود. یک جز بهبود دهنده‌ها هیدروکلوئیدها هستند (4). هیدروکلوئیدها قادر به کنترل رئولوژی و بافت سامانه‌های آبی از طریق پایدارسازی کلوئیدها (امولسیون‌ها، سوسپانسیون‌ها و فوم‌ها) هستند. در صنعت نان این ترکیبات اهمیت زیادی به عنوان بهبود دهنده دارند، زیرا می‌توانند تغییرات ساختمانی در ترکیبات اصلی سامانه‌های آرد گندم و مراحل پخت و نگهداری نان ایجاد کنند. چنین تغییرات ساختمانی انتخاب پذیری بعضی آنزیم‌ها را اصلاح می‌کند و کیفیت تکنولوژیکی خمیر نان را بهبود می‌بخشد. هیدروکلوئیدها عملکرد پخت و همچنین مدت ماندگاری نان را تحت تأثیر قرار می‌دهند (5, 6).

افزودن هیدروکلوئیدهایی همچون صمغ گوار به محصولات بر پایه نشاسته می‌تواند اثرات منفی انجماد را (با افزایش پایداری حین انجماد و خروج از انجماد) به حداقل برساند (7). در یک سامانه چند فازي مثل خمیر نان، هیدروکسی پروپیل متیل سلولز (HPMC)، پایداری امولسیون را در طول پخت نان حفظ می‌کند. این هیدروکلوئید، فیلم‌های بین فازي را در مرز حباب‌های گازی ایجاد می‌کند و باعث پایداری سلول‌ها در مقابل انبساط گازی و دیگر تغییرات در شرایط فرایند می‌شود. وقتی دما در طول پخت افزایش می‌یابد، هیدروکسی پروپیل متیل سلولز، ژل‌هایی را از طریق تأثیر متقابل زنجیره‌های هیدروکلوئید تشکیل می‌دهد و یک شبکه موقت ایجاد می‌کند. این امر باعث تقویت خمیر در طول انبساط شده و از کاهش حجم جلوگیری می‌کند. این ژل همچنین در مقابل کاهش میزان رطوبت به عنوان سد عمل می‌کند و بدون هیچ گونه تأثیر نامطلوب بر خوش طعمی نان بافت نرمی را ایجاد می‌کند

دو فاکتور نوع صمغ (کتیرا و ثعلب)، دو فاکتور سطح صمغ (0/5 و 1%) و دو فاکتور زمان (یک و سه هفته) و کنترل (بدون صمغ)، 10 تیمار طرح را تشکیل دادند. نتایج، پس از تجزیه واریانس با آزمون LSD مقایسه شدند. از نرم افزار (SAS) (Ver. 9.13) جهت تحلیل داده‌ها استفاده شد (16).

• یافته‌ها

نتایج آزمون فارینوگراف: میزان آب مورد نیاز جهت تیمارها در جدول شماره 1 نشان داده شده است.

جدول 1. میزان آب مورد نیاز جهت تیمارها	
تیمار	درصد آب
شاهد (بدون صمغ)	54%
0/5 کتیرا	56%
1% کتیرا	58%
0/5 ثعلب	54/8%
1% ثعلب	54/5%

تأثیر تیمارها بر ویژگی‌های کیفی نان بربری: از نظر شکل نان و خصوصیات سطح زیرین تفاوت معنی‌داری بین تیمارها مشاهده نشد ($p > 0/05$). تأثیر تیمارها بر سفتی و نرمی بافت نان، قابلیت جویدن و بو و مزه به ترتیب در نمودارهای 1، 2، 3 نشان داده شده است. تأثیر تیمارها بر سفتی و نرمی بافت نان، حاکی از آن است که در هفته اول نگهداری، تیمارهای حاوی کتیرا و 0/5% ثعلب و در هفته سوم، تمامی تیمارها باعث بهبود سفتی و نرمی بافت نان، به میزان قابل ملاحظه‌ای نسبت به نمونه کنترل (بدون صمغ) شدند. قابلیت جویدن نان نیز، در هفته اول نگهداری، در اثر افزودن (0/5 و 1% کتیرا) و در هفته سوم، با افزودن تمام هیدروکلوئیدها به میزان قابل ملاحظه‌ای بهبود یافت. در هر دو هفته نگهداری، از نظر سفتی و نرمی بافت و قابلیت جویدن، 1% کتیرا بیشترین امتیاز را نسبت به کنترل دارا می‌باشد. تفاوت بین نتایج هفته اول و سوم می‌تواند ناشی از تأثیر شرایط محیطی باشد. از نظر بو و طعم در هر دو هفته نگهداری، نمونه‌های حاوی کتیرا و کنترل تفاوتی با یکدیگر در سطح احتمال 1% نداشتند، اما نمونه‌های حاوی ثعلب نسبت به کنترل، امتیاز کمتری داشتند.

حدود 10 دقیقه، پخت در تنور گنبدی شکل در دمای $220-240^{\circ}\text{C}$ به مدت 12 دقیقه انجام گرفت. پس از پخت، نان‌ها به مدت 15 دقیقه در داخل قفسه‌های مشبک قرار داده شدند، تا به آرامی خنک شوند. پس از انجام ارزشیابی حسی، برای آزمون بیاتی در روزهای اول، سوم و پنجم، نان‌ها در کیسه‌های پلی‌اتیلنی بسته بندی شده و در شرایط محیطی نگهداری شدند (12).

ارزیابی حسی ویژگی‌های کیفی نان: ارزیابی نان‌های سنتی ایران از طریق بررسی نظرات اخذ شده از هفت نفر داور آموزش دیده جهت تعیین معیارهای کیفی و ضرایب انجام گردید و اهمیت هر یک از این معیارها با توجه به ویژگی نان‌ها طبقه‌بندی شد (13).

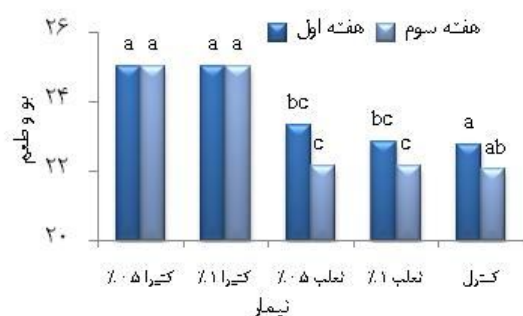
ارزیابی بیاتی نان: برای ارزیابی بیاتی نان از روش حسی و دستگاهی استفاده شد.

ارزیابی حسی بیاتی نان: برای ارزیابی بیاتی نان به روش حسی، از روش مصوب (AACC 74-30) که توسط بچل ارائه شده است، استفاده شد (11).

ارزیابی بیاتی نان به روش دستگاهی: اندازه گیری سفتی بافت نان طبق استاندارد AACC به شماره (09 – 74) انجام گرفت. برای ارزیابی بیاتی، قرص‌های نان پس از سرد شدن در کیسه های پلی اتیلنی قرار داده شده و در درجه حرارت اتاق نگهداری شدند. سپس سفتی نان‌ها در روزهای اول، سوم و پنجم نگهداری، با دستگاه بافت سنج Zwick (مدل Z-2) ساخت آلمان، اندازه گیری شد و مقدار نیروی مورد نیاز (نیوتن)، جهت متراکم کردن قرص های نان اندازه گیری شد. آزمون فشاری با فک 10 cm و load cell 2Kn، انجام گرفت. تراکم پذیری در نمونه‌ها در حدود 25% انجام شد، سرعت پیشروی 100 mm/min بود و بالاترین نقطه بر روی منحنی حاصل خوانده شد (11).

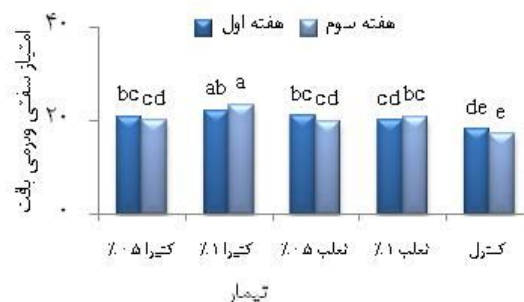
اندازه‌گیری میزان رطوبت نان: هیدروکلوئیدها در محصولات نانوائی، جهت تعویق بیاتی از طریق نگهداری رطوبت مورد استفاده قرار می‌گیرند (14). در تحقیق حاضر نیز میزان رطوبت نان، در روزهای اول، سوم و پنجم بعد از پخت، با روش استاندارد ملی ایران به شماره 2705 اندازه‌گیری شد (15).

روش‌های آماری: تجزیه و تحلیل داده‌ها در قالب طرح کاملاً تصادفی (با سه بار تکرار در هر تیمار) انجام شد. در کل

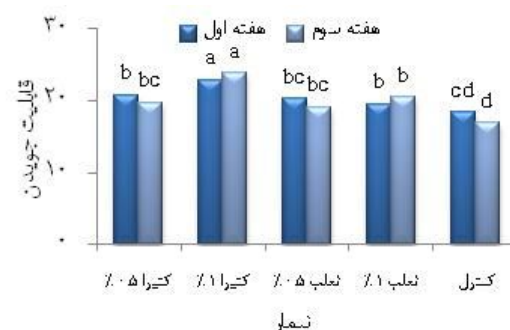


نمودار 3. تأثیر تیمارها بر بو و طعم نان (حروف متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح $\alpha = 0/01$ است)

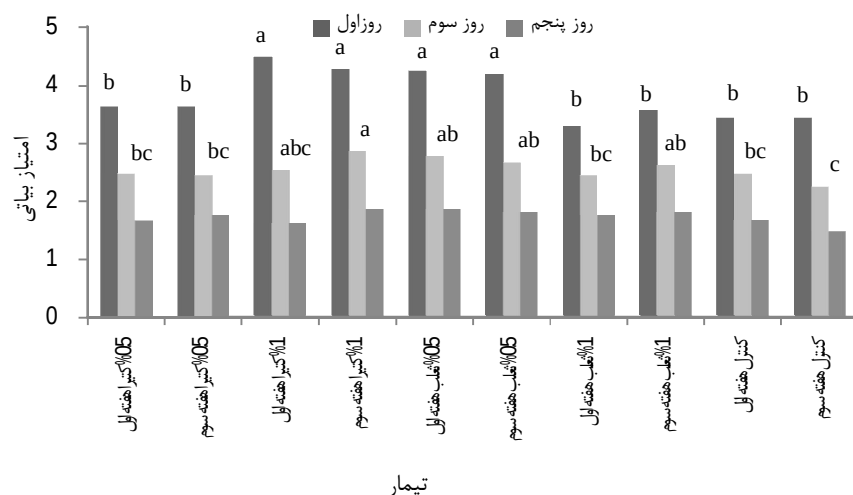
تأثیر تیمارها بر بیاتی نان (روش حسی): تأثیر تیمارها بر بیاتی نان در نمودار 4 نشان داده شده است. در روز اول، در هر دو زمان نگهداری مورد بررسی (1 و 3 هفته)، نمونه حاوی 1٪ کتیرا و 0/5٪ ثعلب، امتیاز بیشتری نسبت به کنترل داشتند. در روز سوم (هفته اول نگهداری)، تفاوت معنی‌داری بین تیمارها مشاهده نشد، اما در هفته سوم نگهداری، 1 درصد کتیرا و 0/5 و 1 درصد ثعلب، موجب تعویق بیاتی به میزان قابل ملاحظه‌ای شدند. تفاوت معنی‌داری بین کنترل و تیمارها در روز پنجم مشاهده نشد. تأخیر بیاتی توسط صمغ‌ها، احتمالاً به دلیل حفظ رطوبت توسط آن‌هاست.



نمودار 1. تأثیر تیمارها بر سفتی و نرمی بافت نان (حروف متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح $\alpha = 0/01$ است)



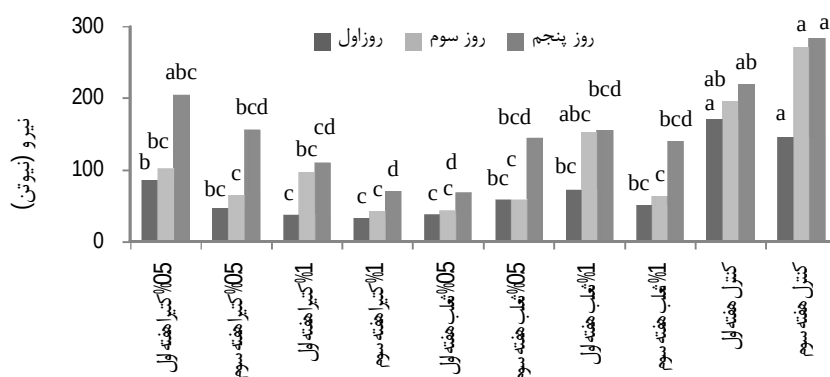
نمودار 2. تأثیر تیمارها بر قابلیت جویدن نان (حروف متفاوت نشان دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح $\alpha = 0/01$ است)



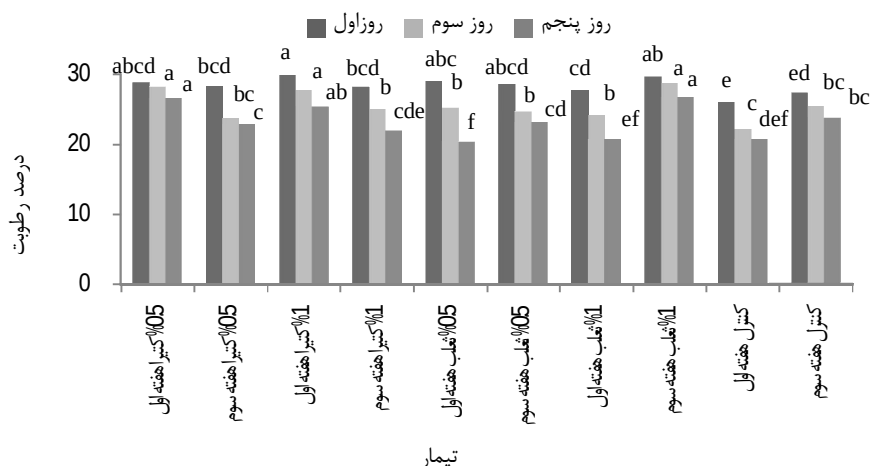
نمودار 4. تأثیر تیمارها بر بیاتی نان (روش حسی) (حروف متفاوت در هر روز، نشان دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح $\alpha = 0/01$ است)

تأثیر تیمارها بر رطوبت نان: تأثیر تیمارها بر رطوبت نان، در نمودار شماره 6 نشان داده شده است. در هفته اول نگهداری، تیمارهای حاوی کتیرا، قابلیت افزایش رطوبت تا روز پنجم را دارند. در هفته سوم، تنها 1 درصد ثعلب منجر به افزایش رطوبت تا روز پنجم می شود. لازم به ذکر است، 1% کتیرا و 1% ثعلب بیشترین افزایش را در رطوبت نان ایجاد کردند. افزودن هیدروکلوئیدها به آرد، میزان جذب آب را افزایش داده و در نتیجه انتظار افزایش رطوبت در نان های حاوی هیدروکلوئیدها، نسبت به نمونه بدون صمغ وجود داشت.

تأثیر تیمارها بر بیاتی نان (روش دستگاہی): تأثیر تیمارها بر بیاتی نان (روش دستگاہی) در نمودار شماره 5 نشان داده شده است. بررسی سفتی نان بعد از یک هفته نگهداری نشان داد، در روز اول تمامی تیمارها، در روز سوم 0/5 درصد ثعلب و در روز پنجم (1 درصد کتیرا و 0/5 درصد ثعلب)، منجر به کاهش معنی دار نیرو و یا به عبارتی کاهش سفتی نان شدند. سفتی نان بعد از سه هفته نگهداری، در هر سه روز با افزودن تمام هیدروکلوئیدها به میزان قابل ملاحظه ای کاهش یافت. در کل، تیمارهای 1 درصد کتیرا و (0/5 و 1 درصد ثعلب)، منجر به نرم شدن بافت نان تا روز پنجم نگهداری و یا به عبارتی تعویق بیاتی شدند.



نمودار 5. تأثیر تیمارها بر بیاتی نان (روش دستگاہی)
(حروف متفاوت در هر روز، نشان دهنده تفاوت معنی دار در سطح $\alpha = 0/05$ است)



نمودار 6. تأثیر تیمارها بر رطوبت نان
(حروف متفاوت در هر روز، نشان دهنده تفاوت معنی دار در سطح $\alpha = 0/01$ است)

• بحث

توسط Phimolsiripol و همکاران (2008)، خمیر منجمد (نگهداری شده به مدت 112 روز) در فواصل زمانی مختلف از انجماد خارج و بافت نان مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد، سفتی نان با افزایش زمان نگهداری در انجماد به تدریج افزایش می‌یابد، اما تا مدت زمان 14 روز این افزایش قابل ملاحظه نیست (22). در بررسی دیگری که توسط Giannou و همکاران (2007)، انجام شد، خمیر منجمد به مدت 270 روز در انجماد نگهداری شد. نتایج ارزیابی بافت نان نشان داد، سفتی نان طی سه ماه اول نگهداری سریعاً افزایش یافت و بعد ثابت باقی ماند. این امر نشان می‌دهد، صدمه به ساختار خمیر در طی روزهای اول نگهداری شدید بوده که علت آن شوک برودتی وارد شده به سلول‌های مخمر و پروتئین‌های آرد است (23). به نظر می‌رسد، نگهداری طولانی مدت خمیر نسبت به نگهداری کوتاه مدت آن بر سفتی بافت نان تأثیر بیشتری می‌گذارد. بررسی رطوبت نان حاوی صمغ‌ها، افزایش قابل ملاحظه رطوبت را نسبت به نمونه کنترل نشان داد و این با یافته‌های Leon و همکاران (2000)، در مورد تأثیر کاراگینان بر رطوبت نان حاصل از خمیر منجمد همسویی دارد (24). با توجه به کل نتایج به نظر می‌رسد، افزودن 1 درصد کتیرا و یا 0/5 درصد ثعلب منجر به بهبود ویژگی‌های نان حاصل از خمیر منجمد می‌شود. اما با در نظر گرفتن این مطلب که ثعلب به میزان قابل ملاحظه‌ای، از کتیرا گران‌تر است و علاوه بر این کتیرا بو و طعم مناسب‌تری را در محصول ایجاد می‌کند، لذا استفاده از 1 درصد کتیرا پیشنهاد می‌شود.

نتایج تحقیق حاضر نشان داد، تمامی تیمارهای اعمال شده، سفتی و نرمی بافت و قابلیت جویدن نان را نسبت به نمونه کنترل، بهبود بخشیدند و این با نتایج بدست آمده توسط Sharadant and Khan (2003)، در مورد صمغ عربی، صمغ لوبیای لوکاست، کربوکسی متیل سلولز و کاراگینان سازگار است. افزودن این هیدروکلوئیدها به خمیر منجمد که به مدت 16 هفته در انجماد نگهداری شد، منجر به بهبود شکل ظاهری نان و ویژگی‌های داخلی مانند بافت، ساختار، رنگ و نرمی شد (17). یافته‌های Asghar و همکاران (2005)، نیز نشان داد، کربوکسی متیل سلولز و صمغ عربی منجر به بهبود ویژگی‌های داخلی و خارجی نان و کاهش سفتی آن، بعد از نگهداری به مدت 8 هفته به حالت انجماد می‌شوند (18). بررسی تأثیر کتیرا و ثعلب بر بیاتی نان نیز نشان داد، افزودن 1% کتیرا و یا 0/5% ثعلب منجر به تعویق بیاتی نان تا روز سوم نگهداری می‌شود. طبق یافته‌های Dziezak (1991)، کاراگینان نیز منجر به تعویق بیاتی در نان حاصل از خمیر منجمد می‌شود (19). نتایج بررسی سفتی بافت توسط دستگاه بافت سنج حاکی از آن است که 1 درصد کتیرا و 0/5 درصد ثعلب بیشترین تأثیر را در کاهش نیرو و در نتیجه نرم شدن نان داشتند. یافته‌های Kim و همکاران (2008) و Mandala و همکاران (2009)، نیز نتایج مشابهی ارائه داد. در این بررسی‌ها، صمغ‌ها در سطوح مختلف به خمیر اضافه شده و به ترتیب در مدت زمان‌های 18 هفته و یک هفته، به حالت انجماد نگهداری شدند. سفتی بافت نان، با افزودن صمغ‌ها به میزان قابل ملاحظه‌ای کاهش یافت (20، 21). در تمام تیمارها با گذشت زمان، تغییری در سفتی نان ایجاد نشد. در مطالعه انجام شده

• References

- Selomulyo VA, Zhou W. Frozen bread dough: effect of freezing storage and dough improvers. *J Cereal Sci* 2007; 45:1-17.
- Matuda TG, Parra DF, Lugao AB, Tadini CC. Influence of vegetable shortening and emulsifiers on the unfrozen water content and textural properties of frozen French bread dough. *Lebensm-Wiss Technol* 2005; 38: 275-80.
- Giannou V, Kessoglou V, Tzia C. Quality and safety characteristics of bread made from frozen dough. *Food Sci Tech* 2003; 14: 99-108.
- Ferrero C, Martino MN, Zaritzky NE. Stability of frozen starch paste: effects of freezing, storage and xanthan gum addition. *J Food Process Preserv* 1993; 17: 191-211.
- Appelqvist IAM, Debet MRM. Starch-biopolymer interactions: a review. *Food Rev Int* 1997; 13: 163-24.
- Armero E, Collar C. Texture properties of formulated wheatdoughs. *Z Lebensm-Unters Forsch* 1997; 204:136-45.
- Ferrero C, Martino MN, Zaritzky NE. Stability of frozen starch paste: effects of freezing, storage and xanthan gum addition. *J Food Process Preserv* 1993; 17: 191-211.

8. Bell DA. Methylcellulose as a structure enhancer in bread baking. *Cereal Foods World* 1990; 35: 1001–1006.
9. Sarkar N, Walker LC. Hydration-dehydration properties of methylcellulose and hydroxypropylmethylcellulose. *Carbohydr Polym* 1995; 27: 177–85.
10. Farhoosh R, Riazi A. A compositional study on two current types of *salep* in Iran and their rheological properties as a function of concentration and temperature. *Food Hydrocoll* 2007; 21: 660–66.
11. Approved methods of analysis of the American Association of Cereal Chemists (A.A.C.C). MN Minnesota: the American Association of Cereal Chemists. St: Paul. MN. 2000.
12. Koushki MR, Khoshgozaran Abras S, Azizi MH. Effects of flour type, freezing method and storage time on the quality of Barbari bread made from frozen dough. *J Food Sci Tech* 2010; 5 (4): 65-74.
13. Rajabzade N. Evaluation of Iran industrial bread. Cereal research center, Iran. 1992. [In Persian].
14. Collar C, Andreu P, Martinez J C, Armero E. Optimization of hydrocolloid addition to improve wheat bread dough functionality: A response surface methodology study. *Food Hydrocoll* 1999; 13: 467–75
15. Institute of Standards and Industrial Research of Iran, Cereals and Cereal Products, Determination of moisture content. ISIRI no 2705.1st revision, Karaj: ISIRI; 2010 [In Persian].
16. Basiri A. Statistical designs in agricultural science. 1996. Shiraz university press. [In Persian].
17. Sharadanant R, Khan K. Effect of hydrophilic gums on frozen dough. Bread characteristics. *Cereal Chem* 2003b; 80:773-80.
18. Asghar A, Anjum FM, Tariq MW, Hussain S. Effect of carboxymethylcellulose and gum Arabic on the stability of frozen dough for bakery products. *Turk J Biol* 2005; 29: 237-41.
19. Dziezak JD. A focus on gums. *Food Tech* 1991; 45, 115–32.
20. Kim YS, Guocheng Du WH, Pan Z, Chung O. Effects of trehalose, transglutaminase, and gum on rheological, fermentation and baking properties of frozen dough. *Food Res Int* 2008; 41:903-908.
21. Mandala I, Polaki A, Yanniotis S. Influence of frozen storage on bread enriched with different ingredients. *J Food Eng* 2009; 92: 137–45.
22. Phimolsiripol Y, Siripatrawan U, Tulyathan V, Donald J C. Effects of freezing and temperature fluctuations during frozen storage on frozen dough and bread quality. *J Food Eng* 2008; 84: 48-56.
23. Giannou V, Tzia C. Frozen dough bread: Quality and textural behavior during prolonged storage – Prediction of final product characteristics. *J Food Eng* 2007; 79: 929- 34.
24. Leon A, Ribotta P, Ausar S, Fernandez C, Landa, C, Beltramo D. Interactions of different carrageenan isoforms and flour components in breadmaking. *J Agric Food Chem* 2000; 48: 2634–38.

Rheological and sensory characteristics of barbari bread made from frozen dough containing salep and gum tragacanth

Gharaie Z¹, Azizi, MH^{*2}, Barzegar, M³, Hosseini Panjaki M⁴

1- M.Sc Student in Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran

2- *Corresponding author: Associate Prof, Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran, Email: Azizit_m@modares.ac.ir

3- Associate Prof, Dept. of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Tarbiat Modares University, Tehran, Iran

4- B.Sc in Food Science and Technology, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Shahid Beheshti University of Medical Science, Tehran, Iran

Received 22 Apr, 2013

Accepted 16 Aug, 2013

Background and Objective: Bread made from frozen dough has become an economic alternative to that made from unfrozen dough. Despite the advantages of this technology, freezing has detrimental effects on dough structure and bread quality. The addition of hydrocolloids may help solve these problems. This study investigated the influence of gum tragacanth and salep on the quality of Barbari bread made from frozen dough.

Materials and Methods: The dough was prepared by the usual method using two amounts of salep and gum tragacanth (0.5, 1%). It was frozen at -30°C, packed in polyethylene bags, and stored at -18°C. After 1 and 3 wk of storage, the dough samples were defrosted and the bread was baked. After sensory evaluation, the bread samples were stored in polyethylene bags for 1 to 5 d for staling tests.

Results: The sensory evaluation showed that all treatments improved the firmness and chewiness of the bread. There was no significant difference in aroma between the control and bread containing gum tragacanth, but the samples containing salep had significantly lower scores. The staling tests indicated that incorporation of 1% gum tragacanth and 0.5% salep retarded staling until day 3 of storage.

Conclusion: Overall results showed that the use of 1% gum tragacanth for frozen Barbari bread dough improved the final product quality and retarded staling.

Keywords: Hydrocolloids, Gum tragacanth, Salep, Frozen dough, Bread staling