پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: مرجان امینی، ۱۳۹۵

تاثیر گیاهان کنگر و خرفه بر خصوصیات فیزیکی ارگانولپتیک و ماندگاری نان حجیم

با توجه به ویژگی های منطقه ای، فرهنگی، اقتصادی و اجتماعی کشور ما، غلات به ویژه نان از منابع اصلی الگوی غذایی روزانه ی جامعه ی ایرانی است و بخش عمده ای از نیازهای انرژی و پروتین بدن را تامین می کند، طوری که روزانه حدود 50-40 درصد انرژی دریافتی و 45 درصد پروتین مصرفی از طریق نان تامین می شود.به علاوه میزان دریافت ویتامین تیامین، آهن و کلسیم از نان قابل توجه بوده . سهم عمده ای در تامین نیاز روزانه را به خود اختصاص می دهد.

خرفه با نام علمی Portulaca oleracea L. از خانواده Portulacacae می باشد .

مقدار پروتئین خرفه 44/25 گرم در 100 گرم برگ خشک گزارش شده است.

ترکیبات آنتی اکسیدان آن نیز فراوان و شامل آلفا توکوفرول، اسید آسکوربیک و گلوتاتیون می باشد.

قنگر یا کنر، معروف به: کنگر، نام علمی Cirsium vulgare این گیاه اولین بار در اتیوپی کشت شد و بعد در نقاط گوناگون دنیا گسترش پیدا کرد. محل اصلی رویش این سبزی مدیترانه، جزایر قناری و آمریکای جنوبی است. زمان به گل نشستن این گیاه از بهار تا نیمه تابستان است که به عواملی چون شرایط اقلیمی و گرمای هوا وابسته است. دم برگ داخلی سفید رنگ، راس ساقه و هاگدان قسمت‌های خوراکی این گیاه را تشکیل می‌دهد که در سوپ، خورش و سالاد مورد استفاده قرار می‌گیرد.

در این پژوهش تاثیر گیاهان خرفه وکنگر به صورت پودر در سه سطح 0/5، 1/5 و 3 درصد روی خصوصیات ارگانولپتیکی، حجم، بافت و ماندگاری نان در طرح کاملا تصادفی با 3 تکرار مورد ارزیابی قرار گرفت.

نتایج نشان داد بهترین تیمار، نمونه حاوی 0/5 درصد خرفه بود و پس از آن نمونه حاوی 1/5 درصد خرفه قرار داشت. کمترین امتیاز نیز مربوط به نمونه حاوی 3 درصد کنگر بود. با افزایش مقدار خرفه اضافه شده به فرمولاسیون نان حجیم، نان تولید شده امتیاز کمتری دریافت کرده است. بعبارتی با افزایش میزان خرفه از 0/5 به 3 درصد، میزان مطلوبیت نمونه تولیدی، 15 درصد کاهش یافته است. از طرف دیگر با افزودن 0/5 درصد خرفه، در مقایسه با نمونه شاهد، مطلوبیت نان تولیدی، مطلوبیت نان تولید شده 13/2 درصد افزایش داشته است.

با توجه به ویژگی های منطقه ای، فرهنگی، اقتصادی و اجتماعی کشور ما، غلات به ویژه نان از منابع اصلی الگوی غذایی روزانه ی جامعه ی ایرانی است و بخش عمده ای از نیازهای انرژی و پروتین بدن را تامین می کند، طوری که روزانه حدود 50-40 درصد انرژی دریافتی و 45 درصد پروتین مصرفی از طریق نان تامین می شود.به علاوه میزان دریافت ویتامین تیامین، آهن و کلسیم از نان قابل توجه بوده . سهم عمده ای در تامین نیاز روزانه را به خود اختصاص می دهد.

خرفه با نام علمی Portulaca oleracea L. از خانواده Portulacacae می باشد .

مقدار پروتئین خرفه 44/25 گرم در 100 گرم برگ خشک گزارش شده است.

ترکیبات آنتی اکسیدان آن نیز فراوان و شامل آلفا توکوفرول، اسید آسکوربیک و گلوتاتیون می باشد.

قنگر یا کنر، معروف به: کنگر، نام علمی Cirsium vulgare این گیاه اولین بار در اتیوپی کشت شد و بعد در نقاط گوناگون دنیا گسترش پیدا کرد. محل اصلی رویش این سبزی مدیترانه، جزایر قناری و آمریکای جنوبی است. زمان به گل نشستن این گیاه از بهار تا نیمه تابستان است که به عواملی چون شرایط اقلیمی و گرمای هوا وابسته است. دم برگ داخلی سفید رنگ، راس ساقه و هاگدان قسمت‌های خوراکی این گیاه را تشکیل می‌دهد که در سوپ، خورش و سالاد مورد استفاده قرار می‌گیرد.

در این پژوهش تاثیر گیاهان خرفه وکنگر به صورت پودر در سه سطح 0/5، 1/5 و 3 درصد روی خصوصیات ارگانولپتیکی، حجم، بافت و ماندگاری نان در طرح کاملا تصادفی با 3 تکرار مورد ارزیابی قرار گرفت.

نتایج نشان داد بهترین تیمار، نمونه حاوی 0/5 درصد خرفه بود و پس از آن نمونه حاوی 1/5 درصد خرفه قرار داشت. کمترین امتیاز نیز مربوط به نمونه حاوی 3 درصد کنگر بود. با افزایش مقدار خرفه اضافه شده به فرمولاسیون نان حجیم، نان تولید شده امتیاز کمتری دریافت کرده است. بعبارتی با افزایش میزان خرفه از 0/5 به 3 درصد، میزان مطلوبیت نمونه تولیدی، 15 درصد کاهش یافته است. از طرف دیگر با افزودن 0/5 درصد خرفه، در مقایسه با نمونه شاهد، مطلوبیت نان تولیدی، مطلوبیت نان تولید شده 13/2 درصد افزایش داشته است.

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۲۹۴۲۰۳۱
تاریخ دفاع: ۱۳۹۵/۱۱/۳۰
رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی
دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی
استاد راهنما: دکتر امیرحسین الهامی راد
استاد مشاور: دکتر عادل بیگ بابایی

M.A. Thesis:

Effect of Frankincense and purslane on physical characteristics, organoleptic and lasting loaf bread

According to the characteristics, cultural, economic and social our country, cereal especially bread is main source of daily food pattern Iranian society.Bread provides major section of energy and protein requirements, so that daily for about 40 to 50 percent protein and 45 percent of energy intake comes from bred. The addition, intake amounts of vitamin B, iron and calcium from bread was significant and it allocate major contribution in supply daily needs. Portulaca Oleracea is a member of Portulacaeaes Groop.There are 44/25 gr protein in 100 gr portulaca some Antioxidant such as Alfatokofrol, Ascorbic Asid and , too.This plant is the first cirsium vulgare, has been plant and developed in may different part of world sowth American, Meditaraneh and Ghanari Island temperature and climate,inside to growth and blossom of kangar inspring and begging of summer.intra white petiole and Fruitiry body are useful part in salad, soups and Foods.This study

afterpts to inrestigated the effects of powdwe of kangar and khorfeh on the organoloptici volume, contexture persistenece of bread in 3 different volums 0/5,1/5,3 and randomy retested 3 times.The result show that the best sample has 0/5 percent of khorfe, the next is 1/5.The sample covtain 3 percent of kangar random at minimum score.The content of khorfe powder and it s score, are vise a versa,while increasiy the amount of khorfeh powther from 0/5 to 3 came decreasiy the amount of desirability of sample on the other hard, by adding 0/5 percent khorfeh and comparet with tester sample, about 13/2 percent desirability of produced tost increased.