

(ملخص البحث السادس)

تأثير استبدال دقيق القمح بعدة أنواع من الدقيق الخالي من الجلوتين (جوز الهند والبازلاء واللوب) ودقيق الكينوا) على الخصائص الريولوجية

داليا رفعت حسن

قسم الاقتصاد المنزلي ، كلية التربية النوعية ، جامعة الفيوم

من المعروف أن تناول الطعام الخالي من الجلوتين مفيد للعديد من المشكلات الصحية المختلفة حيث أصبح شائعًا مؤخرًا. الغرض من هذا البحث هو النظر في تأثير الاستبدال الجزئي لدقيق القمح (٤٠٪) بخمسة أنواع من الدقيق الخالي من الجلوتين (٦٠٪) ذات القيمة الغذائية العالية. وتم إضافة النسبة المئوية للدقيق على النحو التالي: العينة الأولى: دقيق القمح ١٠٠٪ كعينة تحكم ، العينات: (٢ ، ٣ ، ٤ ، ٥): ٤٠٪ دقيق قمح (٦٠٪) (دقيق البازلاء (PF) ، دقيق جوز الهند (CF) ، دقيق اللوز (AF) ودقيق الكينوا (QF). تم تقدير التركيب الكيميائي والأملاح المعدنية والأحماض الأمينية لجميع أنواع الدقيق. وتم تقدير الخصائص الريولوجية والتقييم الحسي لجميع أنواع الدقيق. كما تم دراسة النتائج ، حيث أظهرت النتائج أن أعلى كمية من الكالسيوم والمغنيسيوم والفوسفور وجدت في اللوز الدقيق (٨.٠٤ ± 286 ، 7.40 ± 280.00 ، ٤٨٧7.02 ± على التوالي) بينما وجدت أعلى كمية من الحديد في دقيق الكينوا (١.١٠ ± ٥.٣٣) كانت هناك قيم عالية لجميع الأحماض الأمينية الموجودة في دقيق اللوز ، يليها دقيق الكينوا. كشف تقييم Farino و Extensograph أن العينة AF + ٦٠٪ لديها أعلى مستويات امتصاص الماء ، وتطور العجين ، والثبات ، والقابلية للتمدد (٦٣.٥٪ ، ٥.٥ دقيقة ، ١٥.٥ دقيقة و ٧٠ ملم على التوالي). من ناحية أخرى ، أظهر تقييم الخصائص الحسية لخبز التوست أن الخبز المنتج من دقيق جوز الهند واللوز له قيم طعم مقبولة (٩.٧٢ ± ١.٢٥ و ٩.٥٦ ± ٠.٨٨) مقارنة بخبز التحكم في القمح. هذه الدراسة قد يساعد في إنشاء عناصر مبتكرة خالية من الجلوتين مثل الخبز والبسكويت والمنتجات المدعومة الأخرى