



تحسين صفات دقيق القمح باستخدام الميكروويف

[27]

أيمن عزت محمد سليمان¹

1- معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر

الموجز

وزيادة في طاقة العجينة في دقيق القمح المعامل بالميكروويف بالمقارنة بالدقيق غير المعامل كما أظهرت النتائج انخفاض رقم السقوط وزيادة نسبة الأميلوز بزيادة مدة المعاملة بالميكروويف، كما أوضحت نتائج التقييم الحسي انخفاض قيم كل من لون القصرة ولون اللبابة قليلاً وزيادة قيم كل من الطعم والنكهة قليلاً ولكن لم تختلف معنوياً بالمقارنة بالكنترول في حين تحسنت قيم توزيع اللبابة معنوياً بالمقارنة بالكنترول. كما أظهرت النتائج أن الخبز الذي تم إعداده من دقيق قمح معامل بالميكروويف قد أدى إلى تأخير ظاهرة بيات الخبز (تجلد الخبز) وذلك بمقارنة النتائج بالكنترول كما أوضح الفحص بالميكروسكوب الماسح الإلكتروني في دقيق القمح المعامل بالميكروويف لمدة 6 دقائق زيادة في متوسط قطر حبيبات النشا (29.37 ميكرومتر) بالمقارنة بالكنترول (26.10 ميكرومتر) كما أنه في كل من القصرة واللبابة في الخبز الذي تم إعداده من دقيق معامل بالميكروويف لمدة 6 دقائق، فقد وجد به أن التركيب تقريباً متجانس في التوزيع بالمقارنة بالكنترول.

نظراً لأن الخبز البلدي في مصر يعتبر بمثابة العمود الفقري في الوجبات الغذائية، وبناءً على ذلك فإنه في هذه الدراسة تم معاملة دقيق القمح استخلاص (82%) بالميكروويف لمدة 2، 4، 6 دقائق وذلك بهدف تحوير نشا دقيق القمح بالتسخين ثم دراسة تأثير هذه المعاملة على الخصائص الريولوجية باستخدام جهازى الفارينوجراف والاكستنسوجراف وتقدير رقم السقوط ونسبة الأميلوز وتم التقييم الحسي للخبز البلدي الناتج ودراسة ظاهرة بيات الخبز وفحص كل من دقيق القمح المعامل بالميكروويف لمدة 6 دقائق وقصرة ولبابة الخبز الناتج منه باستخدام ميكروسكوب الماسح الإلكتروني ومقارنة النتائج بالكنترول. أظهرت نتائج جهاز الفارينوجراف زيادة في الماء الممتص وزمن الوصول ومدة تكوين العجينة وثبات العجينة وانخفاض ضعف العجينة في دقيق القمح المعامل بالميكروويف بالمقارنة بالدقيق غير المعامل. كما أوضحت نتائج جهاز الاكستنسوجراف زيادة في المطاطية ومرونة العجينة وانخفاض الرقم النسبى