



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

تخمیر سبوس با استرین های لاکتوباسیلوس برای ایجاد یک ماده تشکیل دهنده
کاربردی به منظور تولید خمیر ترش

عنوان انگلیسی مقاله :

Bran Fermentation with Lactobacillus Strains to Develop a
Functional Ingredient for Sourdough Production



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل
با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

4. Conclusion

Nowadays there is an increased consumer demand to healthier, additive-free products with long shelf-life and with high dietary fiber content. Since bran is the one of the most common natural components for increasing the level of insoluble dietary fiber in baking, it is a superior raw material for development of new dietary fiber-rich cereal foods. However the application of the bran is difficult due to its several adverse technological and sensory properties. The pre-fermentation of bran could be a successful technology for improved technological properties and to enhance the bioactive potential of bran. The application of the fermented bran as starter component for sourdough production could improve the biological value of the bakery product made with the fermented bran enriched sourdough. We conclude that the application of well-characterized starter culture for bran fermentation is greatly advisable. Selected strains, other than the traditional sourdough species, could be used for the bran fermentation and this bioprocessed bran could be applied for sourdough fermentation.

4- نتیجه گیری

امروزه تقاضای مصرف‌کننده برای محصولات سالم‌تر و عاری از مواد افزودنی با زمان نگهداری طولانی‌تر و با محتوای فیبر غذایی بالاتر افزایش یافته است. از آنجا که سیوس یکی از رایج‌ترین اجزای طبیعی برای افزایش سطح فیبر غذایی نامحلول در پخت است، یک ماده خام عالی برای گسترش غذاهای غله‌ای جدید غنی از فیبر غذایی به شمار می‌رود. با این حال استفاده از سیوس با توجه به چند ویژگی نامطلوب تکنولوژیکی و حسی آن دشوار است. پیش‌تخمیر سیوس می‌تواند یک تکنولوژی موفق برای بهبود خواص تکنولوژیکی و افزایش پتانسیل زیست فعال سیوس شود. استفاده از سیوس تخمیر شده به عنوان یک جزء استارتر برای تولید خمیر ترش می‌تواند ارزش بیولوژیکی محصولات نانوائی ساخته شده با خمیر ترش غنی از سیوس تخمیر شده را بهبود بخشد. نتیجه می‌گیریم که استفاده از کشت استارتر شناخته شده برای تخمیر سیوس تا حد زیادی قابل توصیه است. استرین‌های انتخاب شده، به غیر از گونه‌های سنتی خمیر ترش، می‌توانند برای تخمیر سیوس استفاده شوند و این سیوس که فرآیند زیستی روی آن انجام شده، می‌تواند برای تخمیر خمیرترش استفاده شود.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت

ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.