

واژه بهبود دهنده به گروه بزرگی از مواد اطلاق می گردد که به منظور بهبود برخی خواص خم ر و ک ف مت نه ای نان به آرد گندم و آخم ر آن افزوده می شود. در صنایع آرد و نان، استفاده از این واژه کاملاً معمول بوده و غالباً شامل چندین جزء به همراه یک حامل است، که به توزیع و پخش اجزاء کمک کرده، باعث سهولت استفاده از تمامی اجزاء موجود در ترکیب بهبود دهنده می شود.

بهبود دهنده ها باعث افزایش کیفیت نان و قابلیت ماندگاری آن می شوند. از مزایای بهبود دهنده ها در خم ر این است که به گسترش خم ر سرعت می بخشد و زمان ورآمدن خم ر را کاهش می دهد و آن را نسبت به شرایط مختلف آب و هوایی و دمای مقاوم می سازد و از وارفتن خم ر در مرحله تخم رنه ای و پخت نان جلوگیری می کند.

بهبود دهنده ها با اثرات اختصاصی برای تهیه نانها ارائه می شوند و باعث رفع عیوب نان می گردند. کاربرد همه بهبود دهنده ها مشابه هم نبوده و بعضی از آنها کاملاً عکس بعضی دیگر عمل می کنند. بنابراین قبل از استفاده، شناخت عملکرد آنها ضروری است. به طور مثال بعضی از بهبود دهنده ها موجب تقویت خم ر می شود و بعضی دیگر موجب کاهش استحکام خم ر می شوند.

مهمترین اثرات بهبود دهنده ها عبارتند از:

کمک به فرآیند تخم ر، مانند فرآورده های آنزیمی همچون آرد ته شده از آرد مالت و آلفا آمیلاز ته شده از منابع قارچی

کمک به تولید گاز، مانند غذای مخمر از جمله کلرور آمونوم

کمک به حفظ و نگهداری گاز، مانند ترکیبات اکسیدکننده و از جمله اسید آسکوربیک

کمک به نرمی نان مانند گلسرول مونواستئارات (GMS)

کمک به بهبود رنگ مغز نان، مانند آرد سوای

برچسب ها: ماشین آلات نانوائی، خمیر گیر نانوائی، تنورگردان نانوائی، خرید ماشین آلات پخت نان چگونه گیر هم زن پهن کن با پایه و بدون پایه و تنور گردان

