

Glikoz Oksidaz ve Askorbik Asit Kullanımının Hamur Reolojisi ve Ekmek Kalitesi Üzerine Etkisi

A. Fatih Ağdelen, Duygu Göçmen*

Uludağ Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Bursa
*duygu0727@yahoo.com

Özet

Bu çalışmada, glikoz oksidaz 3 farklı dozda kullanılmıştır. Kombinasyon uygulamalarında ise askorbik asit tek sabit doz olmak üzere glikoz oksidaz yine üç farklı dozda uygulanmıştır. Glikoz oksidazın tek kullanımları, hamurun uzama yeteneğini düşürmüş ve yapışkan ve cıvık hamur oluşumuna neden olmuştur. Glikoz oksidaz ve askorbik asit kombinasyon uygulamalarında ise yumuşama değerlerinde önemli düzeyde azalma ve hamur direncinde artışlar kaydedilmiştir. Glikoz oksidazın tek başına uygulamalarında, özgül ekmek hacmi ve ekmek değer sayıları kontrole göre az da olsa yüksek bulunmuştur. Ancak ikili kombinasyon uygulamalarında, özgül ekmek hacmi ve ekmek değer sayısında kontrole ve tek glikoz oksidaz uygulamalarına göre daha iyi sonuçlar elde edilmiştir. Özetle, glikoz oksidazın askorbik asit ile kombinasyonlarının, tek başına glikoz oksidaz kullanımına göre hamur ve ekmek kalitesi açısından daha iyi sonuçlar verdiği tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Glikoz Oksidaz, Askorbik asit, Hamur reolojisi

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum