

عنوان مقاله:

بررسی روش های مختلف غنی سازی آرد و محصولات نانوبی

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی غذای سالم از مزرعه تا سفره (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

پروین سوری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

آریو امامی فر - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

خلاصه مقاله:

درصد چشمگیری از جمعیت مردم ایران با کمبود ویتامین ها و مواد معدنی که اصطلاحاً ریز مغذی نامیده می شوند، مواجه هستند. تغذیه نامتعادل گیاه در بخش کشاورزی و همچنین فرآیند تصفیه و فرآوری در کارخانه های مواد غذایی، سبب کمبود و یا از بین رفتن بخش زیادی از عناصر ریز مغذی در محصولات غذایی شده که غنی سازی راه حل مناسبی برای حل این مشکل است. غلات و فراورده های آن از نخستین غذاهای شناخته شده بوده که همواره نقش بسیار مهمی در اقتصاد و تغذیه مردم به ویژه در کشور های در حال توسعه داشته است. از دیدگاه علوم تغذیه، یکی از راه های دریافت ریز مغذی ها و افزایش دریافت مواد مغذی ضروری با کمترین عوارض جانبی به صورت گسترده در سطح جامعه، غنی سازی آرد است. آرد گندم به عنوان یکی از مواد اولیه اصلی در تولید بسیاری از محصولات غذایی و به ویژه نان که به عنوان یکی از اقلام غذایی روزمره در سفره غذایی مردم می باشد، همواره مورد توجه بوده است. به عنوان مثال می توان با افزودن منابع مختلفی از پروتئین، فیبر، ویتامین، مواد معدنی به خمیر نان، خواص شیمیایی، فیزیکی و تغذیه ای آن را بهبود داد. روش های مختلفی برای بهبود مقدار ریز مغذی ها در آرد و فراورده های آن از جمله نان وجود دارد که در این تحقیق به برخی از آن ها پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

محصولات نانوبی، روش های غنی سازی، کمبود ریز مغذی ها، ارزیابی تغذیه ای.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1000154>

