

## عنوان مقاله:

کاربرد هیدروکلوئیدهای مختلف در فرمولاسیون پاستا

## محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

لیلا کمالی روستا - گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

امیرپویا قندهاری یزدی - گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

محسن امینی - گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

## خلاصه مقاله:

پاستا یکی از غذاهای محبوب دنیا است زیرا دارای طعم مطلوب، پخت آسان و قیمت مناسب می باشد. با توجه به محدودیت مواد اولیه در تولید پاستا، فرآیند تولید ساده و مصرف آن توسط تمام سنین و اقشار جامعه از پاستا می توان به عنوان یک حامل مناسب برای غنی سازی با ترکیبات مختلف استفاده نمود. غنی سازی با ترکیبات زیست فعال روش مناسبی برای بهبود خصوصیات تغذیه ای پاستا بوده اما ممکن است بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی آنها تاثیر منفی داشته باشد. هیدروکلوئیدها (صمغ ها) دارای خصوصیات عملکردی مناسبی از جمله بهبود دهنده گی بافت، امولسیفایری و ژل کنندگی می باشند. از هیدروکلوئیدها برای بهبود خصوصیات تکنولوژیکی پاستا استفاده شده است. در جندین مطالعه پتانسیل استفاده از هیدروکلوئیدها در فرمولاسیون پاستا نشان داده شده است. در مطالعه ی حاضر، اثر متداولترین هیدروکلوئیدها بر خصوصیات رئولوژیکی، فیزیکوشیمیایی، بافت و کیفیت پاستا بررسی شده است.

## کلمات کلیدی:

پاستا، فیزیکوشیمیایی، هیدروکلوئیدها، صمغ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1041591>

