

## عنوان مقاله:

بهبود ارزش تغذیه ای و ماندگاری دونات بدون گلوتن با افزودن سویا و ارزن معمولی و جوانه زده

## محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

مارال اسماعیل زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش فناوری مواد غذایی، دانشکده علوم و فناوریهای نوین، واحد علوم دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

فریبا نقی پور - موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج، ایران

علیرضا فرجی - گروه شیمی آلی، دانشکده شیمی دارویی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم پزشکی، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

فرآیند جوانه زدن غلات سبب افزایش میزان پروتئین در اثر شکسته شدن مولکولهای کربوهیدرات و ترکیب آنها با نیتروژن موجود در هوا میگردد که طی این واکنش، اسیدهای آمینه تشکیل میشود. در اثر این فعل و انفعال کربوهیدرات کاهش یافته و به طور کلی میتوان گفت که این تغییرات باعث افزایش قابلیت هضم و جذب مخلوط غلات و حبوبات در بدن میشود. از اینرو هدف از انجام این تحقیق بررسی امکان استفاده از دانه سویا و ارزن جوانه زده و معمولی به عنوان جایگزین آرد برنج (سطح 10 درصد) در فرمولاسیون دونات تخمیری بدون گلوتن و ارزیابی میزان ماندگاری محصول نهایی بود. نتایج نشان داد که با جایگزینی آرد برنج با آرد س-سویا و ارزن معمولی و جوانه زده در فرمولاسیون دونات بدون گلوتن میزان رطوبت و پروتئین محصول نهایی افزایش یافت که در این بین تأثیر آرد س-سویا از آرد ارزن بیشتر بود. همچنین نمونه حاوی آرد ارزن جوانه زده از کمترین میزان س-فتی بافت در طی مدت زمان نگهداری، در بین نمونه های تولیدی برخوردار بود. از س-وی دیگر با جایگزینی آرد برنج با آرد س-سویا و ارزن معمولی و جوانه زده در فرمولاسیون دونات بدون گلوتن میزان ترکیبات فنولیک کل و فعالیت آنتی اکسیدانی و همچنین عدد پراکسید محصول به ترتیب افزایش و کاهش مییابد که تأثیر آرد ارزن جوانه زده بیشتر از س-ایر ترکیبات بود. بنابراین با اس-تفاده از این منابع جایگزین میتوان محصول بدون گلوتن با خصوصیات تغذیه ای مطلوب (قابلیت هضم بهتر) و ماندگاری بالاتر تولید نمود.

## کلمات کلیدی:

جوانه زدن، قابلیت هضم، ترکیبات فنولیک کل، عدد پراکسید.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156588>

