

## عنوان مقاله:

بررسی کاربرد کربوهیدرات به عنوان جایگزین چربی

## محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

بهمن سلیمان زاده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی امل صندوق

سیداحمد شهیدی یاساقی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی امل صندوق

ازاده قربانی حسن سرابی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی گروه علوم و صنایع غذایی امل صندوق

## خلاصه مقاله:

چربی ها و روغن ها د رمواد غذایی برایمدت طولانی است که سهم خود را در ایجاد طعم و بافت مطلوب در کنار ویژگیهای دیگر اثبات کرده اند چربی ها و روغن ها تری گلیسیرید هستند این تری گلیسیریدها کاربردهای زیادی درمواد غذایی دارند به عنوان مثال ترد کننده محصولات پخته شده عامل ورامدن خمیر و به عنوان جزیی ا زامولسیون ها هستند از سوی دیگر چربی ها طعم و مزه ماده غذایی را مناسب می کنند و لذا این نگرانی وجود دارد که مصرف چربی افزایش یابد برای رفع این نگرانیها کارشناسان تکنولوژی مواد غذایی تولید و استفاده از جایگزین های چربی را مورد ازمون قرار داده اند جایگزین های چربی معمولا تنها یک یا شاد دو جنبه از تاثیراتی که توسط چربی ها و روغنهای معمولی انجام می شود را فراهم می کنند عملکرد اصلی آنها فراهم کردن یک بافت چربی مانند در مواد غذایی است که درصورت وجود چربی این بافت ایجاد می شود. بسیاری از جایگزین های چربی کربوهیدراتی برپایه نشاسته هستند.

## کلمات کلیدی:

جایگزین چربی، کربوهیدرات، نشاسته

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116415>

