

عنوان مقاله:

راهکارهای جایگزینی نمک در نان گندم: مروری بر خصوصیات تکنولوژیکی

محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی مهندسی کشاورزی و محیط زیست با رویکرد توسعه پایدار (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

میترا پاشایی - دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی، یزد

لیلا زارع - دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی، یزد

ندا ملاخلیلی میبدی - دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی، یزد

خلاصه مقاله:

نمک کلرید سدیم ضمن تنظیم تعادل مایعات بدن، انتقال تکانه های عصبی، تاثیر بر کشش و آرامش عضلات، بهبود هضم و جذب و عملکرد بهتر کلیه ها، در مقادیر بالا موجب بیماری های قلبی- عروقی، کلیوی، گوارشی، کاهش تراکم بافت استخوانی، اختلالات آسم، عفونت ها، چاقی، پره اکلامپسی، مرگ زودرس و... می شود. کاهش مصرف نمک گامی در جهت تضمین سلامت جامعه با صرف هزینه کمتر است. نان به عنوان قوت غالب، علیرغم میزان کم نمک مورد استفاده در فرمولاسیون آن سهم زیادی در دریافت روزانه نمک ایفا می کند. راهکارهای مختلفی طی سالیان گذشته در خصوص کاهش مصرف نمک در فرمولاسیون نان ارائه شده است. استفاده از پتاسیم کلرید، پتاسیم یدید، گلوکونات، جایگزین های گیاهی نمک، هالوسالت ها، نمک های با ماهیت کاتیونی- آنیونی، ویتامین B₄، سس سویا یا سویای تخمیر شده و آرد سویا، کاهش تدریجی نمک، نمک های کلرید تک ظرفیتی و ترکیبات بر پایه آمونیوم، مشتق جلبک دریایی، مخلوط نمک تجاری، نمک دریایی کم سدیم، نمک های محصور شده، توزیع ناهمگن نمک و موارد دیگر در مقالات متعددی مورد بررسی قرار گرفته اند. این بررسی با هدف گردآوری مطالعات انجام شده در خصوص جایگزین های سدیم در نان و فراورده های نانوائی به منظور کاهش سطح سدیم مصرفی انجام گرفته و این اطلاعات از تعداد ۹۶ مقاله که در طی سال های ۱۹۸۲ تا ۲۰۲۱ چاپ شده اند استخراج شده است.

کلمات کلیدی:

نمک سدیم کلرید، نان، بیماری های قلبی- عروقی، شبکه گلوتن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1231608>

