

عنوان مقاله:

ضرورت توسعه دانه کینوا در بخش کشاورزی و غذا

محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی دانش و فناوری علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسنده:

اتوسا فرخ - استادیار گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه سبک زندگی سالم و تغذیه مناسب تحت استرس است. مواد غذایی جدید هنوز هم با هدف بهبود رژیم غذایی و پیشبرد وضعیت بهداشتی بهتر جمعیت مورد بررسی قرار گرفته است. شبه غلات (آمارانت و کینوا) برای این منظور مناسب هستند. کیفیت بالای مواد مغذی و رژیم غذایی آنها پاسخگوی خواسته های صنایع غذایی و مصرف کنندگان است. کینوا حاوی مقادیر بیشتری پروتئین و تعادل بیشتر در آن است توزیع اسیدهای آمینه ضروری نسبت به غلات، مشابه ارزش بیولوژیکی پروتئین شیر این بیش از غلات موجود در مقدار چربی، پروتئین، فیبر رژیم غذایی، ویتامین های C، B₆، B₂، B₁ و E و مواد معدنی، عمدتاً کلسیم، فسفر، آهن و روی که علاوه بر ارائه کیفیت غذایی بالا، این ویژگی مشخص می شود با داشتن ویژگی بدون گلوتن، امکان دستیابی به تنوع بیشتری از غذاهای مناسب و مغذی برای دارندگان بیماری سلیاک را فراهم می کند.

کلمات کلیدی:

کینوا-سلیاک-فراورده بدون گلوتن-ارزش تغذیه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1237011>

