

عنوان مقاله:

غذاهای غلات غنی شده با محصولات جانبی صنعت روغن زیتون

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

فاطمه سبزیان - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

نگار دژانگه - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

خلاصه مقاله:

صنعت روغن حجم زیادی زباله، فاضلاب حاصل از ضایعات زیتون OMWW و خمیر زیتون OP تولید می کند که نشان دهنده مشکل دفع و آلودگی احتمالی محیط زیست است آنها همچنین منابع امیدوار کننده ای از ترکیبات ارزشمند هستند که قابل بازیابی و استفاده هستند. اثرات افزودن OMWW و OP به نان و ماکارونی، جداگانه و ترکیبی، مورد مطالعه قرار گرفت. خواص حسی و شیمیایی مربوطه محتوای فنل ها و فعالیت آنتی اکسیدانی مواد اولیه و نان و ماکارونی غنی شده مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان می دهد که غنی سازی نان و ماکارونی با OMWW کمی کیفیت شیمیایی را بدون به خطر انداختن خواص حسی بهبود می بخشد. در حالی که غنی سازی مواد غذایی با OP کیفیت شیمیایی را به میزان قابل توجهی بهبود بخشیده بود به دلیل طعم تلخ و تند OP، مقبولیت حسی بدتر بود. برای انتخاب بهترین غذای غلات بین نان و ماکارونی برای غنی سازی، از مدل ریاضی، شاخص کیفیت کامل WQI استفاده شد. نان برای استفاده مجدد از محصولات فرعی روغن زیتون بهتر از ماکارونی بود. بین OMWW و OP، دومی بار وجود مشکلات حسی محصول غنی شده، برای پیش بینی غذا مناسب تر بود. همچنین وقتی این دو محصول جانبی با هم ترکیب شدند، بهترین محصول همچنان نان بود.

کلمات کلیدی:

نان، ماکارونی، محصولات جانبی زیتون، Olea europaea (نوعی درخت)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303601>

