

## عنوان مقاله:

مروری بر غنی سازی پاستا با استفاده از پودر ماهی

## محل انتشار:

هشتمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

امیرپویا قندهاری یزدی - گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

لیلا کمالی روستا - گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

محسن امینی - گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

متین یحیوی - گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

## خلاصه مقاله:

پاستا یک محصول غذایی سنتی بر پایه غلات است که با توجه به خصوصیات ماندگاری، پخت آسان، طعم خوب، خصوصیات تغذیه ای مناسب و شاخص گلیسمی پایین دارای محبوبیت زیادی در میان مصرف کنندگان می باشد. قیمت مناسب و ماندگاری طولانی مدت محصول و همچنین مصرف آن توسط همه ی سنین و اقشار مختلف جامعه، این محصول را تبدیل به حامی مناسب برای غنی سازی با ترکیبات زیست فعال مختلف نموده است. از نظر ارزش غذایی، مواد زائد ماهی و شیلات منشا بالقوه خوبی از پروتئین، اسیدهای آمینه ضروری و اسیدهای چرب میباشند. مروری بر مقالات منتشر شده نشان داد که خصوصیات تغذیه ای پاستاهای غنی شده نه تنها به مقدار پروتئین اضافه شده بلکه به کیفیت پروتئین های مورد استفاده بستگی دارد که می توان به مواردی مانند محتوای اسید آمینه های ضروری، قابلیت هضم پروتئین ها و اسید آمینه ضروری اشاره نمود. با این حال، باید توجه داشت که در غنی سازی، ویژگیهای کیفی محصول مانند زمان بهینه پخت، افت پخت، جذب آب، شاخص تورم، رنگ، بافت و خواص حسی از ویژگی های تغذیه ای مهمتر میباشند.

## کلمات کلیدی:

پاستا، پروتئین، فراسودمند، غنی سازی، ماهی.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326518>

