

عنوان مقاله:

بیماری سلیاک چالشی در صنعت غذا

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مریم آذر - دانش آموخته کارشناسی ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز، اهواز

رضا حبیبی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، مهندسی علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد اهواز، اهواز

خلاصه مقاله:

حساسیت برخی افراد نسبت به گلوتن گندم، جو، و جو دوسر را بیماری سلیاک می گویند. از مهمترین علائم این بیماری، علائم گوارشی از جمله تفیخ، دل درد و یبوست است. این افراد تا پایان عمر باید رژیم غذایی فاقد گلوتن استفاده کنند. فراورده های فاقد گلوتن از نظر کیفیت و قابلیت پذیرش نسبت به فراورده های حاوی گلوتن از خواص فیزیکی و حسی پایین تری برخوردار هستند. با توجه به نیاز روز افزون به فراورده های فاقد گلوتن، میتوان از جایگزین های مناسب گلوتن مانند هیدروکلوئیدها برای بهبود ویژگیهای تکنولوژیکی و حسی این فراورده ها استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

گلوتن، گندم، رژیم غذایی فاقد گلوتن، هیدروکلوئیدها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413379>

