

عنوان مقاله:

مروری بر روش های نوین غنی سازی ماکارونی و پاستا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

شیوا راحتی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد

محمد راحتی - دانشجوی دکتری اقتصاد کشاورزی، گروه اقتصاد کشاورزی، دانشکده اقتصاد کشاورزی و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد

خلاصه مقاله:

فرآورده های پاستا از محصولات مهم و پر مصرف غات می باشند، که در سال های اخیر به دلیل آسانی حمل و نقل، سادگی پخت، اشکال جذاب و امکان مصرف آن در کنار سایر غذاها دارای جذابیت و طرفداران بسیاری در سراسر دنیا می باشد و به طور گسترده ای در برنامه غذایی مردم وارد شده اند. ماکارونی و پاستا مانند انواع محصولات دیگر غات، به عنوان ارزان ترین منبع تامین انرژی در تغذیه ی قسمت اعظمی از مردم جهان نقش حیاتی دارد. از آنجا که مصرف ماکارونی در ایران با برنج در ارتباط است، در سال های اخیر با افزایش قیمت برنج مصرف ماکارونی بسیار بالا رفته است بطوری که به نظر می رسد در جیره غذایی افراد مناطق شهری و حتی روستایی بطور دائم مصرف ماکارونی گنجانده شده است. این در حالی است که در مناطق شمال ایران نسبت به سایر مناطق تمایل به مصرف ماکارونی کمتر است و در مناطقی که دسترسی کمتری به برنج دارند، ماکارونی بیشتر مصرف می گردد. بنابراین لزوم غنی سازی فرآورده خمیری با هدف جبران افت مواد ارزشمند و فراهم آوردن زمینه تولید محصولی با ویژگی های بهتر و مناسب تر به شدت احساس می شود. از این رو در این بررسی به روش ها و مواد افزودنی غنی و مقوی ساز فرآورده های پاستا پرداختیم.

کلمات کلیدی:

ماکارونی، پاستا، غنی سازی، مواد افزودنی غنی ساز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413523>

