

## عنوان مقاله:

بتا گلوکان غلات ترکیب فراسودمند، ویژگی ها و کاربردهای آن در محصولات غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

غلامحسین حقایق - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

فاطمه عیسی زایی - دانشجوی کارشناسی گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه زابل

## خلاصه مقاله:

فیبرهای رژیمی جزء بخش خوراکی گیاهان بوده که در برابر هیدرولیز آنزیمی در دستگاه گوارش مقاوم میباشند و معمولا به دو دسته فیبرهای رژیمی محلول و نامحلول در آب تقسیم می شوند. یکی از فیبرهای رژیمی محلول در آب پلی ساکارید بتا گلوکان است که در منابع آلی مختلف نظیر مخمرها، باکتری ها، دانه های ذرت، گندم، یولاف و جو یافت می شود. از آن جا که امروزه بیماری های مختلفی چون دیابت، چاقی، سکنه قلبی در میان مردم رو به افزایش است، بتا گلوکان از جمله ترکیباتی است که دارای تاثیرات چشمگیری بر سلامت انسان میباشد و به عنوان مادهای فراسودمند می توان آن را به محصولات مختلف غذایی نظیر سس، دسرها، پاستا، نودل، نوشیدنی ها، غلات صبحانه، محصولات لبنی، محصولات نانوازی، محصولات گوشتی اضافه نمود. بتا گلوکان جدا از تاثیرات سلامتی بخش، بر ویژگیهای فیزیکوشیمیایی و رئولوژیکی و ارگانولپتیکی مواد غذایی تاثیرگذار است و این موضوع اهمیت پرداختن به معرفی بتا گلوکان به عنوان یک ماده موثره و ارزشمند را روشن میسازد.

## کلمات کلیدی:

بتا گلوکان، ترکیب و خصوصیات، فراسودمند، کاربردها

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413578>

