

## عنوان مقاله:

استفاده از مورینگا به عنوان یک افزودنی ارزشمند در پاستا

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

امیرپویا قندهاری یزدی - دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر، البرز.

لیلا کمالی روستا - دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر، البرز.

مهرداد رسولی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر، البرز.

محسن امینی - عضو هیات مدیره گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر، البرز.

## خلاصه مقاله:

امروزه یکی از بهترین راهکارها برای افزایش ارزش غذایی مواد غذایی، استفاده از افزودنی های عملگرا مختلف در طی فرمولاسیون مواد غذایی می باشد. این رویکرد برای بهبود سلامتی مصرف کنندگان و کمک به کاهش کمبود مواد مغذی، بدون آسیب رساندن به عادات غذایی جامعه، مناسب است. پاستا به عنوان یک غذای اصلی که در سراسر جهان مصرف می شود، یک محصول مناسب برای اضافه نمودن مواد غنی از ترکیبات زیست فعال می باشد. غنی سازی پاستا با چنین ترکیباتی می تواند یک انتخاب سالم برای مصرف کنندگان باشد. در سرتاسر جهان، گیاه مورینگا اولیفرآ به دلیل خصوصیات تغذیه ای بارز و مصارف مختلف آن کشت می شود. قسمت های مختلف گیاه مورینگا اولیفرآ حاوی مواد مغذی و فیتوکمیکال های مهمی مانند ویتامین ها، مواد معدنی، اسیدهای آمینه ضروری، ترکیبات زیست فعال و فیبر غذایی می باشد. در این مقاله، مطالعه ای انجام شده بر روی غنی سازی پاستا با استفاده از مورینگا مورد بررسی قرار گرفته است.

## کلمات کلیدی:

پاستا، غنی سازی، غذاهای فراسودمند، مورینگا.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413603>

