

عنوان مقاله:

غنی سازی پاستا با استفاده از محصولات جانبی صنایع کشاورزی : بررسی خصوصیات پخت و بافت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

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

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

مرضیه حاجی آقایی - کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین

آرش سلطانی - عضو هیات مدیره گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر، البرز.

خلاصه مقاله:

محصولات جانبی صنایع کشاورزی ، اغلب سرشار از ترکیبات زیست فعال مانند فیتوکمیکالها، پروتئین ، اسیدهای چرب، ویتامین ها و مواد معدنی هستند و بنابراین می توان از آنها برای تولید غذاهای فراسودمند استفاده نمود. پاستا در سرتاسر دنیا مورد استفاده قرار می گیرد و حامل مناسبی برای انتقال مواد مغذی به مصرف کنندگان است . افزودن مواد اولیه با ارزش افزوده بالا که از محصولات جانبی صنایع کشاورزی به دست می آیند به فرمولاسیون پاستا، ارزش تغذیه ای این محصول را افزایش داده و مزایای سلامتی متعددی فراهم می نماید. با به کارگیری این ترکیبات، خصوصیات مختلف پاستا دستخوش تغییراتی می شود و این عوامل بر روی پذیرش محصول تاثیر می گذارد. تعیین ویژگی های تکنولوژیکی برای تعریف کیفیت پاستا از اهمیت بالایی برخوردار است . بنابراین تولید پاستای فراسودمند به عنوان چالشی پیش روی صنعت غذا قرار دارد. در این مقاله به بررسی تاثیر غنی سازی با موارد ذکر شده بر روی خصوصیات پخت و بافت پاستا پرداخته شده است .

کلمات کلیدی:

پاستا، ترکیبات زیست فعال، غنی سازی ، محصولات جانبی صنایع کشاورزی .

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413627>

