

عنوان مقاله:

غنی سازی پاستا با استفاده از منابع مختلف پروتئینی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

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.

متین یحیوی - 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:

پاستا یکی از غذاهای اصلی در بیشتر نقاط جهان است. سهولت حمل و نقل، پخت آسان، ماندگاری طولانی، تنوع شکل، قابلیت هضم بالا، کیفیت تغذیه ای مناسب و قیمت نسبتاً پایین، پاستا را به یکی از غذاهای مورد علاقه مصرف کنندگان تبدیل کرده است. پاستا معمولاً از سمولینای گندم دوروم تهیه می شود که از نظر فیبرهای غذایی، مواد معدنی، پروتئین و ویتامین ها فقیر است. همچنین پروتئین های سمولینا دارای کمبود لیزین، متیونین و اسیدهای آمینه ضروری هستند. مطالعات متعددی برای افزایش محتوای پروتئین پاستا با استفاده از منابع حیوانی و گیاهی انجام شده است. غنی سازی با افزودنی های غنی از پروتئینی، روش خوبی برای بهبود خصوصیات تغذیه ای پاستا می باشد اما ممکن است غنی سازی بر خصوصیات (بافت، رنگ و خصوصیات حسی و پخت) آنها تأثیر نامطلوب بگذارد. بنابراین، تهیه پاستا با مقدار پروتئین بالا، ویژگی های تکنولوژیکی و حسی خوب یک چالش در این صنعت می باشد. در این مقاله، غنی سازی پاستا با استفاده از افزودنی های غنی از پروتئین و همچنین تأثیر آنها بر خصوصیات مختلف پاستا مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

پاستا، پروتئین، غنی سازی، غذاهای فراسودمند.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413669>

