

عنوان مقاله:

مروری بر بهینه سازی فرمولاسیون و کاربرد انواع روش ها در نان بدون گلوتن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسندگان:

فرشته ابراهیمی - دانشجو کارشناسی ارشد، گروه آموزشی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، محلات

آنا اعتمادی رازلیقی - استادیار، گروه آموزشی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، محلات

سعید محمدی - دانشجو کارشناسی ارشد، گروه آموزشی مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران

خلاصه مقاله:

امروزه با توجه به افزایش جمعیت بیماران سلیاکی در سراسر جهان، تولید و بهبود کیفیت نان بدون گلوتن برای بیماران سلیاکی یکی از چالشهای مهم در صنعت غذا می باشد. بیماری سلیاک نوعی بیماری خودایمنی گوارشی است که در اثر عدم تحمل مصرف پروتئین گلوتن بوجود می آید و در حال حاضر تنها راه درمان این بیماری استفاده از یک رژیم غذایی فاقد گلوتن است. حذف گلوتن از فرمولاسیون فرآوردههای نانوائی با بروز مشکلات تکنولوژیکی جدی در تولید نان همراه است که در نهایت منجر به کیفیت پایین، احساس دهانی و طعم ضعیف در نان میگردد. بنابراین، یافتن جایگزین مناسب برای گلوتن و یا فناوریهایی که قادر به جبران گلوتن در فرمولاسیون باشند همواره یکی از بزرگترین چالشهای فناوری در تولید نان بدون گلوتن میباشد و دلیل آن را میتوان اهمیت این پروتئین در ایجاد ساختار بافتی و ظاهری مناسب در نان دانست. از این روی پژوهشگران و تولید کنندگان سعی دارند تا با یافتن یک روش فراوری مناسب موجب ارتقاء نان های بدون گلوتن شده و نان هایی با کیفیت مشابه نان های حاصل از آرد گندم ایجاد کنند. هدف از این مطالعه، مروری بر فناوریهای مختلف جهت ارتقاء کیفیت نان های بدون گلوتن میباشد. این فناوریها شامل استفاده از روشهای متداول مانند کاربرد صمغها و پروتئین ها، روش های بیوتکنولوژیکی مانند استفاده از آنزیم ها و خمیر ترش و روشهای نوین شامل تیمارهای حرارتی و غیر حرارتی در تولید نان های بدون گلوتن میباشد.

کلمات کلیدی:

سلیاک، فناوریهای نوین، ارتقاء کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413678>

