

عنوان مقاله:

نشاسته: نقش و کاربرد آن در صنعت غذا

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سمانه ملکی - دانشجوی کارشناسی مهندسی پزشکی، دانشکده الکترونیک، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

سن ناز محمودیان خریل - دانشجوی کارشناسی مهندسی پزشکی، دانشکده الکترونیک، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

اکرم موسوی - دانشجوی کارشناسی مهندسی پزشکی، دانشکده الکترونیک، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

امید احمدی - دکتری مهندسی شیمی، دانشکده مهندسی شیمی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

نشاسته یکی از ترکیبات پرکاربرد در زندگی روزانه و در صنایع غذایی می باشد. نشاسته نوعی کربوهیدرات است که مولکولهای آن از تعداد زیادی اتمهای کربن، هیدروژن و اکسیژن تشکیل شده اند. نشاسته ماده سفید رنگی است که در دمای اتاق جامد می باشد و در آب سرد حل نمیشود. نشاسته در دسته کربوهیدرات ها و قند ها قرار دارد؛ بر همین اساس باید در استفاده آن در صنایع غذایی و مواد خوراکی توجه ویژه ای شود. شناسایی ساختار آن، نحوه سنتز آن و نحوه تغییر نشاسته می تواند کمک بزرگی به تولید کنندگان مواد غذایی کند. نشاسته کاربرد های فراوان دیگری در زمینه های مختلف دارد. اغلب گیاهان، از جمله برنج، سیب زمینی و گندم انرژی ۵ ذخیره خود را از نشاسته به دست می آورند. به همین دلیل است که این مواد غذایی و هر غذایی که از آرد گندم تهیه شده باشد سرشار از نشاسته هستند. هدف از ارائه این مقاله معرفی نشاسته، ساختار نشاسته، کاربرد های آن در زندگی روزانه و صنایع غذایی می باشد.

کلمات کلیدی:

نشاسته، گلوکز، کربوهیدرات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459548>

