

عنوان مقاله:

امگا:۳ ویژگی، کاربرد و تاثیر آن در تولید شکلات حاوی بزرک

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

اسرا ستاری - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی، دانشکده الکترونیکی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

مهرناز رسولی افتخاری - دانشجوی کارشناسی مهندسی شیمی، دانشکده الکترونیکی، دانشگاه صنعتی سهند، تبریز، ایران

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

خلاصه مقاله:

بدن انسان برای برطرف کردن نیازهای خود به مواد تغذیه ای از جمله اسیدهای چرب، پروتئین ها و غیره نیاز دارد. اسیدهای چرب خود به دو گروه اشباع شده و غیر اشباع تقسیم می شوند. امگا:۳ نام گروهی از اسیدهای چرب غیر اشباع ضروری می باشد که شامل دو اسید چرب EPA و DHA می باشد. اسید چرب ضروری را به این دلیل ضروری نامیده اند که اولاً برای ادامه حیات بدن کاملاً ضروری هستند و ثانیاً چون توسط خود بدن انسان قابل تولید نیستند، حتماً باید از طریق رژیم غذایی یا مکمل ها تامین شوند. در بین دانه های روغنی، بزرک نسبت به سایر دانه ها از نظر مقدار اسید آلفا- لینولنیک غنی بوده و دارای مواد دیگری از جمله فیبر و لیگنان ها می باشد. افزودن بزرک به شکلات، به مقدار قابل چشمگیری از مقدار اسید های چرب اشباع کاسته و مقدار اسید های چرب چند غیر اشباع افزایش یافت، هدف از این نگارش مقاله حاضر بررسی ویژگی و کاربرد امگا:۳ و تاثیر امگا:۳ موجود دانه بزرک در تولید شکلات است.

کلمات کلیدی:

دانه بزرک، شکلات، امگا:۳

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459562>

