

## عنوان مقاله:

فراورده های تخمیری غیر الکلی بر پایه غلات

## محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

حسین رسمی ممقانی - گروه صنایع غذایی، موسسه غیرانتفاعی آفاق، واحد استان آذربایجان غربی، ارومیه

نجمه صباحی محمدی - گروه صنایع غذایی، موسسه غیرانتفاعی آفاق، واحد استان آذربایجان غربی، ارومیه

فاطمه خانی گامیشگی - گروه صنایع غذایی، موسسه غیرانتفاعی آفاق، واحد استان آذربایجان غربی، ارومیه

افغان صادق زاده - گروه صنایع غذایی، موسسه غیرانتفاعی آفاق، واحد استان آذربایجان غربی، ارومیه

## خلاصه مقاله:

غلات به عنوان یکی از مهم ترین منابع پروتئین، کربوهیدرات، ویتامین، مواد معدنی و فیبر رژیمی برای مردم می باشد در کاهش خطر ابتلا به بیماری های قلبی، عروقی، دیابت نوع ۲، برخی از انواع سرطان ها و چاقی موثر می باشد اما این وجود کیفیت تغذیه ای و ویژگی های حسی فراورده های آنها اغلب در مقایسه با فراورده های لبنی در سطح پایین تری قرار دارد؟ تاکنون روش هایی نظیر اصلاح ژنتیکی و غنی سازی اسیدهای آمینه، همچنین فرایندهایی نظیر پخت، جوانه زنی، آسیاب کردن و تخمیر جهت بهبود کیفیت تغذیه ای فراورده های غلات استفاده شده است که از این میان تخمیر، موثرتر و مقرون به صرفه تر می باشد؟ به طور کلی، تخمیر سبب کاهش سطح کربوهیدرات ها و برخی مواد غیر قابل هضم گردیده، همچنین در افزایش کیفیت پروتئین و تولید برخی اسیدهای آمینه و ویتامین های گروه B موثر است همچنین تخمیر، شرایط مطلوبی را برای کاهش آنزیم فیتاز فراهم می آورد که باعث حفظ کاتیون های چند ظرفیتی مانند آهن، روی، کلسیم و منیزیم خواهد شد

## کلمات کلیدی:

تخمیر، کربوهیدرات، غلات، آنزیم فیتاز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459596>

