

عنوان مقاله:

بررسی اثر افزودن نشاسته مقاوم بر روی ماکارونی و ارزشیابی کیفی آن

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مسعود بذرافشان

عزیز همایونی راد

وحید فرزانه

سعید ایمانی

خلاصه مقاله:

امروزه هدف فن آوری مواد غذایی تولید غذاهایی با کیفیت بالاتر و ارزش تغذیه ای بیشتر می باشد برای نیل به این هدف تولید محصولات پری بیوتیکی از جایگاه خاصی برخوردار شده است یکی از مواد پری بیوتیکی رایج که امروزه دراکثر مواد غذایی استفاده میشود نشاسته مقاوم می باشد از طرفی ماکارونی یک محصول پرمصرف در بین مردم دنیا می باشد به همین دلیل ماکارونی هایی با غلظت های صفر 3 و 5 و 7 درصد نشاسته مقاوم تولید می گردد و در نهایت اثرافزودن نشاسته مقاوم به عنوان ماده پری بیوتیک بر روی خواص حسی فیزیکی و شیمیایی ماکارونی های تولید شده مورد بررسی قرارگرفت نتایج نشان دادند که بهترین مقدار جهت افزودن نشاسته مقاوم 5 درصد بود چرا که اولاً خواص پری بیوتیکی آن اعمال شده ثانیاً محصول تولید شده پذیرش بالایی در بین مصرف کنندگان بود.

کلمات کلیدی:

ماکارونی - نشاسته مقاوم - پری بیوتیک - ارزشیابی کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148545>

