

## عنوان مقاله:

کاربرد ریزجلبک اسپیرولینا پلاتنسیس در فرآورده های غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

سیدامیر توکلی لاهیجانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

فخری شهیدی - اعضای هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی وریدی

محبت محبی

## خلاصه مقاله:

اسپیرولینا پلاتنسیس یکی از ریزجلبکهای غذایی پرکاربرد است که از سوی سازمان جهانی بهداشت به عنوان غذای برتر شناخته شده است. اهمیت استفاده از اسپیرولینا به طور عمده به علت ویژگیهای تغذیه ای همچون میزان بالای پروتئین برحسب 60 تا 70 درصد وزن خشک ویتامین ها به ویژه ویتامین B12 و پیش ساز ویتامین A اسیدهای آمینه ضروری مواد معدنی به ویژه آهن رنگدانه فایلوکوسیانین و اسیدهایچرب ضروری به ویژه اسید گامالینولنیک GLA است ایجاد رنگ در فرآورده نهایی فواید درمانی ناشی از فیتونوترینت ها و تقاضای روزافزون فرآورده های فراسودمند باعث افزایش استفاده از این ریزجلبک در صنایع غذایی و دارویی شده است در این مقاله مروری بر ترکیب شیمیایی ارزش تغذیه ای و کاربرد اسپیرولینا درغنی سازی فرآورده های غذایی گوناگون و همچنین به عنوان مکمل غذایی در جهت دستیابی به فرآورده های غذایی فراسودمند صورت پذیرفته است.

## کلمات کلیدی:

اسپیرولینا پلاتنسیس - ریزجلبک - فراسودمند - غنی سازی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148943>

