

عنوان مقاله:

بررسی غنی سازی های انجام شده در صنعت پاستا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

پریناز پارسا - کارشناس واحد تحقیق و توسعه گروه صنعتی زر

رضا افشین پژوه

فاطمه شکوهی طرقي

مهدی امینی

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق بررسی اثر افزودن گندم سیاه نشاسته مقاوم پوست انبه جوانه گندم آرد لوبیای چشم بلبلی برخواص فیزیکی و شیمیایی حسی و بافتی پاستا است. پاستا محصولی با میزان سدیم و چربی پایین غنی از کربوهیدرات و بدون کلسترول است اما از نظر مقدار اسیدهای آمینه ضروری مانند لیزین و ترئونین بسیار فقیر است. این محصول جز اولین محصولات اعلام شده در سال 1994 از سوی FDA برای غنی سازی با آهن و ویتامین ها بوده و WHO پاستا را یک حامل مناسب برای مواد مغذی معرفی کرده است. تاکنون مطالعات فراوانی به منظور افزایش مقدار پروتئین با افزودن منابع غنی از پروتئین مانند دانه کتان آلبومین تخم مرغ پروتئین آب پنیر و پروتئین سویا انجام گرفته است. محصولات جانبی آسیاب گندم مانند جوانه لایه آلرون و سبوس می تواند در تولید پاستا با هدف بهبود خواص تغذیه ای استفاده شود.

کلمات کلیدی:

پاستا - غنی سازی - پوست انبه - لوبیای چشم بلبلی - نشاسته مقاوم - نخود

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149240>

