

## عنوان مقاله:

تولید سنتی و ارزش غذایی حلوارده

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

عبدالرضا آقاجانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

حمیدرضا مهدوی عادل - دکتری تغذیه

مسعود پیری اردکانی - کارشناسی علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

حلوارده یکی از فراورده های بومی و سنتی استان یزد بویژه شهر اردکان است که از مخلوط ارده با یک شیرین کننده مناسب ادویه جات مخلوط سفیده تخم مرغ و آب چوبک تولید می شود ارده در واقع دانه های کنجد پوست گیری شده و آسیاب شده است کنجد نیز از مهمترین دانه هایی است که ارزش تغذیه ای و درمانی آن اثبات شده است هدف از این مقاله تولید سنتی و بیان ارزش غذایی حلوارده می باشد به منظور تولید حلوارده ابتدا دانه های کنجد بوجاری شده به کمک ماسه و استفاده از دستگاه مخصوص پوست گیری شده سپس مخلوط حاصل به ترتیب به مخازن حاوی آب نمک اشباع به مدت حدود 6 ساعت و فوق اشباع به مدت حدود 1 ساعت منتقل شده و بطور کامل از پوست و ضایعات احتمالی پاک گردید در مرحله بعد با شستشوی دانه های کنجد با آب شیرین شوری دانه ها گرفته شد دانه ها به منظور خشک شدن کامل به کوره مجهز به همزن منتقل گردیده و حدود 1-2/5 ساعت تحت حرارت قرارگرفت بعد از حدود یک شبانه روز دانه ها بوسیله آسیاب روغن گیری شدند این روغن با ارزش در حقیقت همان ارده است در مرحله بعد شربت قندی و مخلوط آب چوبک و سفیده تخم مرغ تهیه شده و از قبل به ارده اضافه و با همزدن در اصطلاح مالش دادن در مخزن مجهز به همزن کاملا مخلوط شد ادویه جات در انتهای کار افزوده شد و بعد از حدود نیم ساعت حلوارده به بافت مطلوب و نهایی خود رسید.

## کلمات کلیدی:

ارزش غذایی - تولید سنتی - حلوارده - کنجد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149914>

