

## عنوان مقاله:

بررسی کاربرد تکنیکهای نوین پایدارسازی سبوس برنج

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

اسماعیل عطای صالحی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

سعدی غریب بی بالان - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی وا

## خلاصه مقاله:

سبوس برنج یک محصول فرعی ارزشمند حاصل از صنعت آسیابانی برنج است که منبعی غنی از روغن خوراکی، پروتئین، فیبر رژیمی و ریز مغذی های ضروری بدن می باشد که در ایران عموماً بعنوان غذای داماستفاده می شود. تحقیقات اخیر کاربرد سبوس برنج و روغن حاصل از آن را به منظور افزایش ارزش افزوده تغذیه ای مواد غذایی به خوبی روشن ساخته است. کاربرد موثر سبوس برنج بعنوان یک مکمل غذایی فقط از طریق غیر فعال کردن آنزیم لیپاز آه مسئول تخریب هیدرولیتیک اجزای تشکیل دهنده سبوس است و نابود کردن سایر فاکتورهای ضد تغذیه ای مثل (فیتات، بازدارنده تریپسین و هم آگلوتنین - لکتین) ممکن است. محدودیت بزرگ کاربرد سبوس برنج بعنوان یک جزء غذایی، ناپایداری آن در طول انبارمانی است. از اینرو به دلیل تندشدگی هیدرولیتیک بعدی حاصل از فعالیت لیپاز در سبوس، استفاده از روش های مناسب پایدارسازی برای کنترل واکنشهای نامطلوب ضروری است. تکنیک های متداول مورد استفاده در پایدارسازی به دو صورت حرارتی و شیمیایی است. با توجه به پیشرفت های چند دهه گذشته در زمینه مهندسی و طراحی فرآیند، استفاده از تکنیک های مدرن به منظور جایگزینی و یا تلفیق روشهای موجود کاملاً ضروری به نظر می رسد. در این پژوهش، پتانسیل کاربرد انواع روشهای پایدارسازی درصنعت برنج، مزیت ها و معایب این تکنیک های نوین در مقایسه با روشهای مرسوم، مورد بحث و بررسی کارشناسانه قرار گرفته است

## کلمات کلیدی:

سبوس برنج، فرآیندهای پایدارسازی حرارتی و شیمیایی، تند شدگی هیدرولیتیک

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150111>

