

عنوان مقاله:

فیبر تفاله چغندر قند ماده ای مناسب برای تولید محصولات غذایی عملگر

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

زهرا عباسی - سرپرست دفتر مدیریت و مسئول روابط عمومی مرکز بررسی و تحقیق و آموزش صنایع

خلاصه مقاله:

فیبرهای غذایی که از دیواره سلولی گیاهان مشتق می شوند فاقد هر گونه ویتامین، مواد معدنی و انرژی هستند و توسط بدن جذب نمی شوند. آنها به دو دسته محلول و غیر محلول در آب تقسیم می شوند. فیبرهای محلول سطح کلسترول خون را کاهش داده و سبب کاهش یا تثبیت گلوکز خون نیز می شوند. فیبرهای غیر محلول سبب افزایش حجم مدفوع و دفع سریع آن از روده شده و خطر ابتلا به سرطان روده را کاهش می دهند. امروزه پزشکان برای مبارزه با انواع بیماریهای متابولیکی مصرف فیبرها را به صورت مستقیم یا غیر مستقیم به بیماران خود توصیه می کنند. ژاپن اولین کشوری بود که اضافه کردن فیبر به مواد غذایی و نوشیدنی ها را جهت تولید غذاهای عملگر آغاز کرد، اکنون این کار در سرتاسر دنیا گسترش یافته است. فیبر تفاله چغندر قند به علت دارا بودن هر دو نوع فیبر محلول و غیر محلول در آب، استخراج آسان، ظرفیت نگهداری آب بالا و منبعاولیه ارزان قیمت به عنوان یکی از منابع مهم تهیه فیبر غذایی در سالهای اخیر مورد توجه قرار گرفته و مطالعات و تحقیقات کاربردی جهت اضافه کردن آن به مواد غذایی مختلف صورت پذیرفته است. اکنون علاوه بر عرضه این فیبر در بازارهای جهانی، محصولات غنی شده توسط آن نیز در بازار به فروش می رسد و مورد استقبال مصرف کنندگان قرار گرفته است. در این مقاله ضمن بررسی خصوصیات فیبر تفاله چغندر قند و مقایسه آن با سایر فیبرها و اثرات آن بر سلامتی انسان و کیفیت محصولات تولیدی، مشخصات فیبر تجاری عرضه شده از نظر خواص تغذیه ای، خصوصیات میکروبی و ترکیبات پلی ساکاریدی نیز ارائه گردیده و در نهایت تجربیاتی که در زمینه اضافه کردن این فیبر به مواد غذایی انجام پذیرفته مطرح شده است

کلمات کلیدی:

مواد غذایی عملگر، فیبر تفاله چغندر قند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161334>

