

عنوان مقاله:

غذاهای عملگر: غذا یا دارو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فرید عمیدی - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی صوفیان (آذرب

رقیه عزتی

مسعود دزیانی

ندا عمیدی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

علاقه مصرف کنندگان به سلامتی و رژیم غذایی خود سبب افزایش آگاهی ها در رابطه با غذاهای عملگر شده است. ارائه اطلاعات تغذیه ای روی برچسب محصولات غذایی در قالب پنج دسته مجاز شناخته می شود: مواد مغذی، عملگر، راهنمای تغذیه ای، سلامت بخش و اثرات سلامتی. مطالعات آزمایشگاهی نشان داده است که سیر سبب کاهش خطر برخی از سرطانها از جمله سرطان معده، روده بزرگ، پستان، دهانه رحم و می شود. تحقیقات حاکی از اثرات مفید چای سبز و سیاه بر سلامت انسان است همچنین چای حاوی مواد آنتی اکسیدان می باشد. آلوبخارا با طعم شیرین و خاصیت ملینی شناخته شده در راس مواد غذایی عملگر جای میگیرد. یکی از کاربردهای غلات استفاده از آنها در غذاهای عملگر می باشد که می توان در تهیه فرمولاسیون های جدید بهره برد و هم به عنوان یکی از ترکیبات اولیه مواد غذایی استفاده نمود غلات همچنین سوبسترای مناسبی جهت رشد میکروارگانیسم های پروبیوتیک می باشد

کلمات کلیدی:

سیر، غلات، مانیتول، وزن، نیتروژنومیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161391>

