

عنوان مقاله:

بررسی فیزیوشیمیایی ماکارونی فراسودمند حاوی اینولین و بتاکاروتن

محل انتشار:

سیزدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مهدیس مرادی - مدرس دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، ایران

زهرا تجری - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

میینا مازندرانی - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

نرگس آریا راد - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

سوگند مقدس - دانش آموز دبیرستان غیردولتی حضرت فاطمه، کردکوی، ایران

خلاصه مقاله:

عمدتا مواد غذایی فراسودمند، حاوی ترکیباتی با فعالیت بیولوژیکی با هدف ارتقاء سلامت و کاهش خطر ابتلا به بیماری ها هستند، که افزودن این ترکیبات در رژیم غذایی افراد می تواند تحول بزرگی را ایجاد کند. عمدتا فرآوردههای غلاتی به عنوان منبع کربوهیدراتها می تواند به هضم و جذب غذا در روده کوچک کمک شایانی نماید، که در این پژوهش در فرمولاسیون ماکارونی از اینولین و بتاکارتن در غلظت های (صفر، ۵ / ۰، ۱۰ / ۵ و ۱ / درصد) استفاده شد. نتایج داده های آماری نشان داد تیمار حاوی اینولین و بتاکاروتن با افزایش درصد متغیرهای مذکور خصوصیات فیزیوشیمیایی تیمارها دارای اختلاف معنی داری با تیمار شاهد داد. که این مطلب پیامگر انست که افزودن اینولین و بتاکاروتن به فرمولاسیون ماکارونی می تواند به عنوان یک ترکیب فراسودمند به بازار عرضه شود.

کلمات کلیدی:

اینولین، بتاکاروتن، فراسودمند، ماکارونی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1636002>

