

عنوان مقاله:

استخراج و ویژگی های تکنولوژیکی موسیلاژ بذرهای گیاهی

محل انتشار:

نهمین همایش ملی امنیت غذایی ایده ها و پژوهش ها در مهندسی بازیافت و کاهش ضایعات کشاورزی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

راضیه پرتوی - دانشیار گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

کوثر مقصودی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

تقاضا برای مواد غذایی پایدار، سازگار با محیط زیست و مواد غذایی حداقل فرآوری شده با تکنولوژی ذاتی (ساختار، بافت تثبیت) و پتانسیل عملکردی در حال رشد است. موسیلاژ دانه های گیاهی PSM یک هیدروکلوئید پلی ساکارید با تنوع ساختاری و فیزیکی خاص است که طیف وسیعی از جنبه های عملکردی و بهداشتی مرتبط را ارائه می دهد. بسیاری از مطالعات، موسیلاژ دانه های گیاهی خام و تکه تکه شده را در مدل و ماتریس های غذای واقعی نشان نقش ساختاری و تثبیت کننده عجیب داده اند. علاوه بر این، دریافت موسیلاژ دانه های گیاهی از طریق مسیر گوارشی با چندین فواید سلامتی مانند تعدیل پاسخ گلیسمی و انسولینمی ۴ پس از غذا، مقابله با هایپرلیپیدمی ۵، افزایش سیری، تنظیم عملکرد میکروبیوتای روده همراه است. این بررسی مختصر، آخرین پیشرفت ها در زمینه استخراج و شناسایی موسیلاژ دانه های گیاهی و همچنین بهره برداری از آنها به عنوان هیدروکلوئیدهای جایگزین برای غذا و کاربردهای صنایع غذایی مورد بحث قرار می دهد

کلمات کلیدی:

بیوپلیمرهای غذایی؛ عوامل ساختاری؛ فیبر رژیمی؛ موسیلاژ؛ هیدروژل ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1679293>

