

عنوان مقاله:

تولید مالت از غلات و حبوبات مختلف

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

نقیسه روانفر - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

جعفر محمدزاده میلانی - دکتری علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

این مقاله بازنگری تولید مالت از غلات و حبوبات مختلف می باشد روش معمول تولید مالت به صورت صنعتی شدن مراحل بوجاری خیساندن جوانه زنی خشک کردن و ریشه گیری است کاربردهای عمده مالت در تولید آجودا بهبود کیفی محصولات نانوائی و مکمل های تغذیه ای می باشد جو متداولترین غله ای است که از آن مالت تهیه م ی شود که این امر به دلیل قدرت دیاستیک یا محتوای آنزیمی بالای آن است ولی جوانه غلات دیگر از جمله چاودار گندم برنج و ذرت را نیز مالت می نامند از حبوباتی مانند لوبیا نخود عدس نیز جوانه تهیه میشود در ادامه مقایسه تولید مالت از حبوبات و غلات مقایسه اثر جوانه زنی بر تغییر محتوای دانه غلات و حبوبات کاربردهای مالت در صنایع مختلف و کاربرد مالت انواع غلات و حبوبات مورد بحث قرار میگیرد.

کلمات کلیدی:

مالت، غلات، حبوبات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177472>

