

عنوان مقاله:

تاثیر غنی سازی آرد گندم در بهبود خواص کیفی و تغذیه ای آن

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سیده سمانه حسینی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آی

رامین باقری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آی

خلاصه مقاله:

غنی سازی مواد غذایی یکی از راهکارهای مبارزه با کمبود های غذایی است و در این میان غنی سازی آرد گندم از اهمیت ویژه ای برخوردار است، زیرا تولید آرد غنی شده به صورت متمرکز انجام شده، تکنولوژی غنی سازی آن آسان و کم هزینه بوده و هم چنین درصد بالایی از جمعیت آن را مصرف می کنند. از میان همه غلات، گندم بیشترین سهم تولید در جهان را به خود اختصاص داده است. آرد گندم به دلیل توزیع جغرافیایی گسترده، مقبولیت و پایداری و تنوع کیفی، حاصل مناسبی جهت رساندن ریز مغذیها به انسان محسوب می شود. در کشورهای توسعه یافته، آرد گندم معمولا با ویتامین های B1 و B2 و نیاسین و همچنین آهن و در برخی کشورهای دیگر حتی با کلسیم و فولات، همچنین ویتامینهای A و D غنی سازی می شود تا بلکه از دست رفتن این مواد را جبران کند. در این بررسی به شرحی پیرامون این ریز مغذی ها و مزایای افزودن آنها به آرد گندم پرداخته ایم.

کلمات کلیدی:

غنی سازی، غلات، آرد گندم، ریز مغذی، ویتامین ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177624>

