

عنوان مقاله:

بررسی اثر خرد کردن ریز بر ترکیب فیزیکوشیمیایی و محتوی فیبر سبوس گندم

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 74 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

- دانشجوی دکتری رشته تکنولوژی مواد غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران.

- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران.

- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران.

- استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران.

خلاصه مقاله:

چکیده گندم به عنوان جزء مهمی از رژیم غذایی بشر از لایه‌های سبوس غنی از فیبر رژیمی، آندوسپرم نشاسته‌ای و جوانه حاوی چربی تشکیل شده است. سبوس گندم محصول جانبی صنایع آسیاب بوده و به عنوان یک منبع غنی از فیبر رژیمی نقش مهمی در پیشگیری از انواع بیماری‌ها ایفا می‌کند. در این تحقیق اثر خرد کردن ریز سبوس بر ترکیب فیزیکوشیمیایی و محتوی فیبر فراکسیون‌های مختلف بررسی شد. سبوس خرد شده بر اساس دانه بندی به چهار جزء مختلف (<355 ، $250-355$ ، $180-250$ و >180) تقسیم بندی شد و مشخصات هر جزء تعیین شد. با افزایش اندازه ذرات سبوس، تیرگی و درصد خاکستر افزایش یافته اما درصد پروتئین و چربی کاهش نشان داد. درصد نشاسته با افزایش اندازه ذرات روند کاهشی نشان داد. شاخص‌های فیبر (فیبر خام، ADL، ADF، NDF) با افزایش اندازه ذرات سبوس روند افزایشی نشان داد. بیشینه درصد فیبر خام ($0/14$)، ($7/56$ NDF) و ($7/17$ ADF) در جزء $250-355$ و کمینه فیبر خام ($8/7$)، ($7/9$ ADF)، ($3/32$ NDF) در جزء >180 یافت شد. فراکسیون‌های مختلف سبوس دارای خواص فیزیکوشیمیایی و تغذیه‌ای متفاوت می‌باشد که می‌توان جهت افزایش ارزش تغذیه‌ای و افزایش محتوی فیبر در کاربردهای غذایی استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: سبوس گندم، خرد کردن، جزء به جزء سازی، محتوی فیبر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825800>

