عنوان مقاله:

مقایسه تاثیر فرایند هیدروترمال و مایکروویو بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی سبوس برنج

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران, دوره 21, شماره 153 (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نوىسندگان:

azin nasrollah zadeh - Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Lahijan Branch, Islamic Azad University, Lahijan, Iran

arman biati kalimani - Master of Food Science and Technology, Lahijan Branch, Islamic Azad University, Lahijan, Iran

خلاصه مقاله:

امروزه سبوس به عنوان یک ترکیب فراسودمند در صنایع غذایی مورد توجه است. این پژوهش با هدف بررسی روشهای فرآوری سبوس برنج برای بهبود ویژگیهای فیزیکوشیمیایی آن انجام شد. تیمارها در ۱۲ گروه به شرح زیر آماده شدند: + نمونه تیمار شده با روش هیدروترمال + HT + HT

كلمات كليدى:

اسید فیتیک, سبوس برنج, فلزات phytic acid, rice bran, heavy metals, microwave, minerals, hydrothermal

سنگین, مایکروویو, مواد معدنی, هیدروترمال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

https://civilica.com/doc/2029004

