

عنوان مقاله:

روشهای مناسب آماده سازی سبوس جهت کاهش میزان اسید فیتیک

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهرا شیخ الاسلامی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

مهدی کریمی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

هر فرد روزانه برای حفظ سلامتی و کمک به فعالیت دستگاه گوارش و پیشگیری از سرطان روده بزرگ باید 25-35 گرم فیبر رژیمی مصرف کند. این مواد ضمن اینکه در میوه ها و سبزیها وجود دارد از طریق اضافه کردن مقدار سبوس (حاوی سلولز) به نان نیز تأمین می شوند. اما افزودن سبوس به دلیل داشتن مقدار قابل توجهی اسید فیتیک که مانع جذب عناصر معدنی مهم مثل آهن، کلسیم، روی و ... می شود مورد تردید است. اگر میزان اسید فیتیک سبوس قبل از اضافه نمودن به آرد کاهش یافته باشد و یا در حین فرایند پخت نان کاهش یابد می تواند بعنوان منبع غنی از فیبر و بدون اثرات مضر اسید فیتیک به نان اضافه گردد. در این تحقیق تیمار خیساندن سبوس در آب، استفاده از خمیر ترش و افزودن پودر مالت جهت کاهش میزان اسید فیتیک به کار رفت و نان پخت گردید. میزان اسید فیتیک سبوس و نان حاصل ارزیابی گردید. نتایج نشان داد که اعمال تیمارها سبب کاهش معنی دار اسید فیتیک خمیر و نان بربری حاصل از تیمارها نسبت به خمیر و نان شاهد شد. کمترین میزان اسید فیتیک در خمیر و نان م ربوط به تیمار استفاده از 4 درصد پودر مالت و بیشترین میزان اسید فیتیک مربوط به تیمار شاهد بود. اما چون استفاده از 4 درصد آرد مالت به خواص کیفی نان لطمه میزند استفاده از تیمار 10 درصد خمیر ترش با 2 درصد آرد مالت بعنوان تیمارهای بهینه انتخاب شدند.

کلمات کلیدی:

آرد مالت گندم، اسید فیتیک، خمیر ترش، خیساندن، سبوس گندم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234548>

