

عنوان مقاله:

بررسی میزان حلالیت در کنسانتره های پروتئینی سبوس برنج

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

علی اکبر کشاورز هدایتی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

یزدان خسروی - مدیر کنترل کیفیت شرکت شیر خشک نوزاد پگاه شهرکرد

الهام محمودی - مدیر تضمین کیفیت شرکت شیر خشک نوزاد پگاه شهرکرد

سیدحسین موسوی - دانش آموخته کارشناسی دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

سبوس برنج یکی از فرآورده های جانبی حاصل از آسیاب برنج است که حاوی مقادیر قابل توجهی پروتئین، چربی، کربوهیدرات و مواد معدنی است. در این مطالعه کنسانتره پروتئینی از سبوس چربی گیری شده حاصل از دو رقم ایرانی ندا و طارم آماده شد و کنسانتره های پروتئینی از نظر حلالیت پروتئین آن مورد تجزیه و تحلیل قرار رفتند. بیشترین و کمترین حلالیت پروتئین به ترتیب در $pH=4$ و $pH=10$ مشاهده شد. نتایج این مطالعه نشان داد که سبوس برنج قابلیت استفاده به عنوان جزئی از فرمولاسیون غذاهای عملگر را دارد که ارزش غذایی و ویژگی های عملکردی فرآورده را افزایش می دهد.

کلمات کلیدی:

کنسانتره پروتئینی، سبوس برنج، حلالیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235140>

