

## عنوان مقاله:

تولید آرد سیب سمینی و کاربردهای آن در صنعت غذا

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سمانه طالبان فرد - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

مهسا مجذوبی - دانشیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

در ایران مقدار زیادی سیب زمینی تولید می شود که بدون هیچگونه فرایندی بفروش می رسد و بخشی از آن بدلیل کیفیت پائین و شرایط نامناسب نگهداری از بین می رود. این در حالی است که می توان از سیب زمینی محصولات فرایند شده متعددی تهیه نمود که علاوه بر افزایش ارزش افزوده ماندگاری آن را نیز افزایش دهد. یکی از این محصولات آرد سیب زمینی می باشد که تولید و استفاده آن در صنعت غذا می تواند باعث تنوع در محصولات غذایی و بهبود کیفیت آنها گردد. هدف از این تحقیق بررسی تولید آرد سیب زمینی و کاربردهای آن در صنعت غذا بمنظور بهبود کیفیت محصولات غذایی می باشد.

## کلمات کلیدی:

آرد سیب زمینی، خواص عملکردی، افزودنی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235735>

