

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر هیدروکلوئیدها در فرآورده نان بدون گلوتن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

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

آرزو سیدی - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

نان به عنوان کالایی اساسی و ضروری دارای اهمیت ویژه ای در سبد مصرفی خ انوارها بوده و غذای اصلی و پایه بسیاری از مردم در کشورهای جهان را تشکیل می دهد، ولی متأسفانه عده ای از افراد بدلیل بیماری سلیاک قادر به مصرف نان و محصولات دارای گلوتن نمی باشند. این بیماری یکی از رایج ترین ناهنجاری های زنتیکی در جهان است. مصرف گلوتن توسط بیماران سلیاک سبب التهاب و تورم روده کوچک می شود که در نتیجه آن موجب نقص ناقص مواد ضروری از قبیل آهن و کلسیم و سایر ویتامین ها و گاهی اوقات نیز باعث کاهش وزن، کم خونی، اسهال می شود. تنها راه درمان بیماری سلیاک استفاده از رژیم غذایی فاقد پروتئین های گروه پرولامین یا بدون گلوتن، در تمام طول عمر بیمار می باشد. پس باید مشتقات گندم، جو، چاودار، در نان بدون گلوتن حذف شوند و از آنجایی که گلوتن اصلی ترین پروتئین ایجاد بافت در محصولات تهیه شده با آرد گندم می باشد، لذا در این مقاله به بررسی تأثیر هیدروکلوئیدهای مختلف از جمله صمغ زانتان و هیدروکسی پروپیل متیل سلولوز در ایجاد بافت مناسب در تهیه نان بدون گلوتن می پردازیم. نتیجه گیری کلی: با توجه به اهمیت و جایگاه نان که یکی از ارزان ترین و ضروری ترین مواد غذایی انسان ها و غذای غالب آنها می باشد، ضرورت کارهای تحقیقاتی در پیرامون نان محسوس تر می شود. لذا با نتایج بدست آمده مشخص شد که افزودن هیدروکلوئیدها به خصوص افزودن صمغ زانتان به نان بدون گلوتن، سبب افزایش مقاومت خمیر به زدن و بهبود بافت خمیر می شود. همچنین افزودن صمغ هیدروکسی پروپیل متیل سلولوز به فرمولاسیون نان بدون گلوتن، سبب تولید نان با مغزی نرم تر می شود.

کلمات کلیدی:

نان بدون گلوتن، سلیاک، هیدروکلوئید، زانتان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235805>

