

عنوان مقاله:

بررسی تاثیرات حاصل از غنی کننده ها و بهبود دهنده ها بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی ، حسی و تغذیه ای کلوچه فرا سودمند

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم کشاورزی و صنایع غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

فاطمه قره داغی قره تپه - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آیت ا... آملی

سیدهادی رضوی - عضو هیئت علمی دانشکده بیوتکنولوژی و صنایع غذایی دانشگاه تهران

یحیی مقصدلو - عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی و صنایع غذایی گرگان

خلاصه مقاله:

امروزه [تقاضای مصرف کنندگان برای غذاهای فراسودمند رو به افزایش است . اگرچه تولید چنین غذایی چندان کارآسانی نیست و گاهی ممکن است جنبه های حسی غذا را بطور نامطلوبی تغییر دهد به منظور اطمینان مشتریان مشتریان از کیفیت غذای مصرفی لازم است افراد جامعه را از اثرات مثبت تغذیه ای چنین غذاهایی آگاه نمود . از آنجایی که کلوچه جزء عمده محصولات صنایع غذایی است که در میان ملیت ها و قومیت ها مختلف به عنوان غذای سنتی و صنعتی محسوب شده و مصرف آن در بین اقشار مختلف منحصر به گروه سنی خاصی نمی شود، می تواند کالری مورد نیاز روزانه بدن را تأمین نماید. بنابراین انگیزه لازم جهت گسترش غذاهای فراسودمند توسط این محصول ایجاد می شود. غنی کننده ها و بهبود دهنده های مختلفی جهت ارتقاء کیفی کلوچه می تواند استفاده شود که هر یک از آنها تاثیرات گوناگونی بر ویژگیهای فیزیکی شیمیایی ، ارگانولپتیکی و خواص تغذیه ای کلوچه خواهد داشت . در این مطالعه به بحث در این خصوص خواهیم پرداخت .

کلمات کلیدی:

غنی کننده ها، بهبود دهنده ها، فیزیکی شیمیایی، تغذیه ای، حسی، کلوچه، فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/243396>

