

عنوان مقاله:

کاربرد اینولین در فرمولاسیون ماست رژیمی

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

امیرحسین الهامی راد - استادیار، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

افسانه عظیمی محله - دانشجوی دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سسبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر غذاهای سلامتی بخش با هدف بهبود وضعیت تغذیه ای مورد توجه قرار گرفته است که بخش عمده آن مربوط به غذاهای غنی شده با فیبر و غذاهای کم کالری می باشد. فیبر یکی از مهمترین اجزای دیواره سلولی گیاهان است که اثر سودمندی در کاهش کلسترول خون داشته و موجب کاهش بیماری های قلبی عروقی و نارسایی های روده بخصوص سرطان روده بزرگ می گردد. تاثیر سلامت بخشی ماست به دلیل دارا بودن میزان قابل توجهی از اسیدهای آلی به همراه سایر مواد موثر در درمان بیماری هایی همچون اسهال و کلسترول بالای خون، کاملاً مشخص شده است. لذا افزودن فیبر به ماست که مصرف بیشتری دارد، می تواند به کمبود فیبر در رژیم غذایی افراد کمک کند. از جمله فیبرهایی که می توان از آن در ماست و لبنیات استفاده کرد اینولین می باشد. اینولین به طور طبیعی در سیر، پیاز، مارچوبه، کنگر، موز و کشمش وجود دارد و جزء فیبرهای پری بیوتیک است پس می تواند با افزایش فعالیت مایه کشت های ماست باعث صرفه جویی در میزان آنها نیز گردد. ژل اینولین، بافتی قابل گسترش و کوتاه، حالتی نسبتاً چرب و همچنین ظاهری براق و طعمی مناسب دارد. این ژل اجازه تولید غذاهای کم چرب را می دهد. در حالی که ویژگی های عمده چربی را حفظ می کند. تولید و عرضه ماست رژیمی حاوی اینولین می تواند به عنوان نقطه عطفی در پیوند تولید و علم تغذیه مدرن به شمار آید که ضمن بهبود خواص کیفی ماست بتواند با کاهش مصرف انرژی از خطر ابتلا به بیماری چاقی جلوگیری نماید. در این مقاله سعی بر مطالعه تاثیر اینولین بر خواص کیفی و حسی ماست رژیمی به عنوان یک میان وعده غذایی فراسودمند شده است.

کلمات کلیدی:

اینولین، فیزیکوشیمیایی، ماست رژیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267338>

