

عنوان مقاله:

مطالعه و تعیین برنج مناسب از میان واریته های عمده برنج های موجود در بازار ایران از لحاظ ویژگی های فیزیکی، کیفیت پخت و صرفه اقتصادی جهت خرید توسط ارتش ج.ا.ا به منظور استفاده در جیره های غذایی پادگانی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

آراسب دباغ مقدم - عضو هیئت علمی و رئیس مرکز پژوهشی علوم و فناوری جیره و تغذیه نظامی دانشگاه علوم پزشکی آجا

سید سامان میرجلالی - پژوهشگر مرکز پژوهشی علوم و فناوری جیره و تغذیه نظامی دانشگاه علوم پزشکی آجا

کیوان کوهیان - پژوهشگر مرکز پژوهشی علوم و فناوری جیره و تغذیه نظامی دانشگاه علوم پزشکی آجا و رئیس آزمایشگاه کنترل کیفی و بهداشتی اداره بهداشت، امداد و در

علی دولت یاری - پژوهشگر مرکز پژوهشی علوم و فناوری جیره و تغذیه نظامی دانشگاه علوم پزشکی آجا

خلاصه مقاله:

هدف: برنج یکی از اقلام مهم در سبد مصرفی خانوار است به طوری که پس از گندم دومین غله تامین کننده 35 تا 80 درصد کالری حدود 3 میلیارد نفر در آسیا می باشد. به دلیل اهمیت برنج، سال 2004 توسط مجمع عمومی سازمان ملل به نام این محصول نامگذاری شد که این امر حاکی از تاکید بر برنج و دغدغه های جهانی نظیر امنیت غذایی، کاهش فقر، حفظ سنت های فرهنگی و توسعه پایدار است. میانگین مصرف سرانه آن بیش از 100 کیلوگرم در سال است که این مقدار برنج حدود 700 تا 2000 کالری انرژی در روز برای هر فرد تولید می کند. عوامل مختلفی در کیفیت و چگونگی تغذیه کارکنان نیروهای مسلح موثرند که یکی از این عوامل کیفیت برنج مصرفی می باشد. هدف از این پژوهش تعیین برنج مناسب به لحاظ ویژگی های فیزیکی، کیفیت پخت و صرفه اقتصادی جهت مصرف در ارتش ج.ا.ایران می باشد. روش پژوهش: در این پژوهش 10 واریته از عمده ترین برنج های موجود در سطح بازار اعم از داخلی یا خارجی (وارداتی) از قبیل هاشمی، طارم، شیروودی، فجر، ندا، تایلندی، اروگوئه، هندی دانه بلند، هندی دانه کوتاه و پاکستانی مورد بررسی قرار گرفت. این 10 واریته از نظر ویژگی های فیزیکی، کیفیت پخت و صرفه اقتصادی ارزیابی شدند. داده های حاصل از 3 بار تکرار آزمایش های این پژوهش در قالب طرح کاملا تصادفی و با آرایش فاکتوریل توسط نرم افزار مینی تب مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند. نتیجه گیری کلی: واریته های برنج از نظر 3 ویژگی فیزیکی، کیفیت پخت و صرفه اقتصادی دارای اختلاف معنی داری با یکدیگر بودند. مهم ترین ویژگی برنج های ایرانی مربوط به طعم و عطر منحصر به فرد آنها است که در واقع با ذائقه ایرانی بسیار نزدیک می باشد. اما این برنج ها قیمت بالایی دارند. از سوی دیگر برنج های هندی دانه بلند و کوتاه به علت قرار گرفتن تحت فرایند «پاروبیل» در کارخانجات شالیکوبی امتیاز پخت بالایی را اخذ کردند. همچنین قیمت این دو نوع برنج در بازار ایران نیز مناسب می باشد. برنج پاکستانی از لحاظ کیفی به برنج ایرانی نزدیکتر بوده و در مقایسه با آن دارای قیمت پایین تری می باشد.

کلمات کلیدی:

ایران، برنج، صرفه اقتصادی، کیفیت پخت، ویژگی فیزیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268172>



