

عنوان مقاله:

انواع غنیسازی در فرآورده های ماکارونی

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سحر ناز طریقتی - کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران

محمد حسین عزیزی تبریزی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران .

فاطمه فاضلی - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

یکی از بزرگترین چالش های امروز در صنایع غذایی ، تولید مواد غذایی با ارزش غذایی بالا و در عین حال قیمتی مناسب می باشد. گندم به عنوان یکی از اصلی ترین محصولات کشاورزی در سراسر دنیا نقش مهمی در رژیم غذایی انسان ها ایفا می کند. پاستا محصولی غنی از کربوهیدرات و بدون کلسترول میباشد که میزان سدیم و چربی آن پایین است؛ ولیکن از نظر مقدار اسیدهای آمینه ضروری همچون لیزین و تربیتوفان بسیار فقیر می باشد. پاستا به دلیل مقرون به صرفه بودن، سهولت مصرف و تنوع اشکال آن، محبوبیت خاصی دارد. با توجه به مرحله اکستروژن شدن در فرآیند تولید این محصول ، به راحتی می توان مواد افزودنی را به فرمولاسیون پاستا اضافه نمود. البته این نام یعنی پاستا برای این گروه از مواد غذایی کافی نبوده و معنی جامعی را دربر ندارد. بهترین عنوان برای این گروه از مواد غذایی، فرآورده های ماکارونی می باشد. میزان و نوع مواد افزودنی مجاز در این فرآورده ها توسط سازمان غذا و داروی آمریکا مورد نظارت قرار می گیرند. از این رو از جدیدترین غنیسازیهای صورت گرفته در این صنعت میتوان به غنیسازی با آرد هسته زردآلو، ایزوله پروتئینی خردل، نشاسته مقاوم، آرد نخود بدون پوست، آرد تخمیرشده لوبیای سودانی، ایزوله پروتئینی سویا، آرد بادام زمینی، پودر چای سبز، آرد لوبیا چشم بلبلی و پوست انبه ، غنی سازی با فیبر و پری بیوتیک کردن آن اشاره نمود

کلمات کلیدی:

غنیسازی، پاستا، ماکارونی ، فیبر، ایزوله پروتئینی خردل ، نشاسته مقاوم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303392>

