

عنوان مقاله:

اسید فیتیک و کاهش اثرات نامطلوب آن در نان

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

آریتا نعمتی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آفاق ارومیه

خلاصه مقاله:

در تهیه نان کاهش بارزی در مقدار اسید فیتیک و نسبت مولی آن بر روی مشاهده می شود. اما مقادیر قابل توجهی اسید فیتیک در بیشتر نان های مصرفی باقی می ماند. نان از منابع قابل توجه عناصری چون روی و آهن می باشد. اما اسید فیتیک موجود در آن می تواند باعث کاهش جذب این عناصر شود. با توجه به مصرف بالای نان در جامعه ما لزوم انجام اقدامات مناسب تر جهت حذف بیشتر اسید فیتیک در نان های مصرفی ضروری به نظر می رسد.

کلمات کلیدی:

اسید فیتیک، روی، نسبت مولی اسید فیتیک به روی، نان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303410>

