

عنوان مقاله:

تاثیر افزودن جوانه گندم بخارپز بر ویژگیهای تغذیه ای و فیزیکوشیمیایی اسنک

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

آریتا خطیب - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایران

ریحانه احمدزاده قویدل - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی، قوچان، ایران

مهدی قیافه داوودی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی، مشهد

خلاصه مقاله:

حضور درصد بالایی از انواع ویتامین ها در جنین گندم، مخصوصا ویتامین E، تیامین، ریبوفلاوین و پیریدوکسین آن را به عنوان یک ماده اولیه مناسب جهت غنی سازی یا تهیه کنسانتره ویتامین ها معرفی می کند. با این حال به دلیل وجود چربی های غیر اشباع زیاد و فعالیت بالای آنزیم لیپاز، ماندگاری آن در دمای محیط بسیار کوتاه (چندروز تا هفته) است که این امر از دیگر موارد محدودیت استفاده از جوانه است. در این تحقیق از تاثیر حرارت بر جوانه گندم خام در جهت غیر فعال سازی آنزیم لیپاز و پروتئین گلوکاتینون بهره گرفته شده و تاثیر 10، 5، 15% افزودن جوانه گندم فرآوری شده بر خواص کیفی، ارگانولپتیکی و تا حدودی خواص تغذیه ای اسنک مورد بررسی قرار گرفته است. کلیه آزمون ها بر اساس روش های ارائه شده در AACC2000 انجام گردیده است و نتایج حاکی از آن بود که اسنک های غنی شده با 15 درصد جوانه گندم بخارپز دارای کیفیت نسبی بالاتری از نظر میزان پروتئین، درصد چربی و در مجموع پذیرش بالاتر بودند

کلمات کلیدی:

جوانه گندم بخارپز، اسنک، غنی سازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303411>

