

عنوان مقاله:

بهبود بخشیدن و غنی سازی آرد

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

آرمین امیر سلیمانی - دانشجویان گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی موسسه آموزش عالی تچن، قائمشهر، مازندران، ایران

ساناز محمودی مقدم - دانشجویان گروه مهندسی مواد و طراحی صنایع غذایی موسسه آموزش عالی تچن، قائمشهر، مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

آرد و محصول اصلی آن نان، ارزاترین و مهمترین مواد غذایی مورد استفاده ی ما هستند. مواد مغذی موجود در آرد عبارتند از کربوهیدرات ها، پروتئین ها، لیپیدها، ویتامین ها و مواد معدنی. آرد گندم معمولا منبع کربوهیدرات ها تلقی می شود و عمده ترین ترکیبات شیمیایی موجود در آن نشاسته است. سهمی که آرد و نان در رژیم غذایی ملی دارند، از نظرتامین پروتئین حتی بیشتر از تامین انرژی است، سهم آرد و نان در تامین سایر عوامل مغذی شامل مواد افزودنی نیزمی شود. از همین رو باید به این فراورده توجه ی ویژه ای شود و عملیات لازم جهت بهبود و غنی سازی آن از طریق مواد و ترکیباتی نظیر سفید کننده ها ، اصلاح کننده ها، آنزیم ها ، عناصر و ویتامین ها و ... صورت گیرد. هم چنین غنی سازی و بهبود کیفیت از طریق عوامل فیزیکی و کشاورزی نیز در حال بررسی و انجام است. حال در این تحقیق به معرفی و بررسی برخی از این ترکیبات پرداخته می شود.

کلمات کلیدی:

آرد، بهبود دهنده، غنی سازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303427>

