

عنوان مقاله:

استفاده از کنستانتره وایزوله پروتئین نخود و سویا در صنایع غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

ف باقری

د خادمی شورمستی

خلاصه مقاله:

درسالهای اخیر استفاد از منابع پروتئینی گیاهی به دلیل ارزان بودن در رژیم غذایی روزانه بیش از پیش توصیه می شود. همچنین با مصرف کمتر منابع حیوانی، مقدار چربی اشباع مصرفی کاهش یافته و موج پیشگیری بیماری های مزمن به ویژه قلبی - عروقی، دیابت، هیپرلیپیدمی، سرطان و استئوپروز می گردد. استفاده بهینه از پروتئین مورد نیاز بدن تابع قابلیت هضم و الگوی اسیدهای آمینه ضروری منابع غذایی بوده که برای بدن فراهم می گردد. وایزوله پروتئین نخود درمقایسه با سایر پروتئین های گیاهی ارزش غذایی خوبی داشته و از منابع پروتئینی ارزان می باشد که سطح کشت وسیعی درکشورمان دارد. برطبق مطالعات انجام گرفته برروی درصد پروتئین خام انواع واریته های اصلاح شده نخود (دسی وکابلی) در ایران میزان پروتئین نخود براساس نوع واریته و شرایط کشت و فصل کشت متفاوت و در محدود 9 الی 35% بیان گردیده که مقادیر پائین پروتئین مربوط به نخود دسی و مقادیر بالاتر مربوط به نخود کابلی بود. از سویا به صورت عمده درصنعت به منظور استخراج روغن استفاده می شود. کیک باقی مانده از روغنکشی سویا منبع غنی پروتئین است که هم اکنون خوراک دام مصرف می شود. مطابق آمار وزارت جهاد کشاورزی در سال زراعی 1383-1384 سطح زیر کشت سویا در ایران حدود 82 هزار هکتار بوده و حدود 198 هزارتن سویا تولید شده است، که با درنظر گرفتن میانگین 20 درصدروغن دردانه، سالانه بالغ بر 120 هزار تن کیک باقی مانده از روغنکشی سویا در کشور تولید می شود.

کلمات کلیدی:

وایزوله پروتئین، نخود، سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303542>

