

عنوان مقاله:

کاربرد جایگزین های چربی در تولید محصولات غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

فاطمه رحمانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

خلاصه مقاله:

امروزه بدلیل افزایش زندگی ماشینی و تغییر در الگوهای تغذیه ای و روش زندگی باعث گسترش بیماریهای قلبی و عروقی گشته است. باتوجه به اینکه در سال های اخیر ارتباط بین مصرف چربی و بیماریهای قلبی و عروقی پذیرفته شده است لذا کاهش میزان چربی در رژیم های غذایی توسط متخصصین پیشنهاد شده است با توجه به اینکه چربی به عنوان یکی از اجزا غذایی در ایجاد طعم بافت ظاهر و مدت ماندگاری فرآورده های غذایی سهیم است باید به نحوی اثرات ناشی از فقدان آن در فرآورده غذایی جبران گردد که بدین منظور از جایگزین های چربی استفاده می کنند. در حال حاضر جایگزین های چربی را ه کارهای نوینی جهت تولید غذاهای کم چرب متنوع و جدید گشوده اند که طعم و بافتی دلپذیر همانند محصولات پرچرب دارند، اما فاقد کالری های غیر ضروری و کلسترول می باشند. لذا در این مقاله مروری تاثیر جایگزین های چربی در انواع فرآورده های غذایی را بررسی می نمایم .

کلمات کلیدی:

جایگزین چربی ، محصولات غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303567>

