

عنوان مقاله:

بررسی ترکیبات و خواص نوشیدنی تخمیری غلات بوزا ترکیه

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مصطفی شاه ملکی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

اصغر خسروشاهی اصل - استادیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

سارا کوهی کمالی - مربی و عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

خلاصه مقاله:

تخمیر یکی از قدیمی ترین و اقتصادی ترین راه های تولید و نگهداری غذا می باشد. علاوه بر این تخمیر، یک راه طبیعی برای کاهش حجم مواد غذایی، تخریب ترکیبات نامطلوب، بهبود ارزش تغذیه ای و ظاهر مواد غذایی، بهبود جذب مواد غذایی و کاهش انرژی مورد نیاز برای پخت و تولید محصول سالم ایجاد می کند. در اکثر کشورهای خاورمیانه و کشورهای آفریقایی مصرف غذاهایی با تخمیر اسید لاکتیکی بسیار رایج است. این محصولات دارای امتیازات فراوانی هستند. قابلیت هضم و ارزش غذایی این مواد در مقایسه با ترکیبات غیر تخمیری آنها بالاتر است. تخمیر کیفیت حسی محصول را بهبود می بخشد. محصولات تخمیری سنتی، بخش مهمی از پتانسیل غذایی جهان را تشکیل می دهند تلاش برای تولید و معرفی بوزا به عنوان محصولی مغذی دارای پروتئینی خوب و ارزش تغذیه ای بالا و همچنین هزینه اقتصادی پائین از اهمیت زیادی برخوردار است. در فرایند تولید بوزا، دانه های غلات جهت تبدیل شدن به یکی از مهمترین منابع پروتئین، کربوهیدراتها، ویتامین ها و مواد معدنی و فیبر در رژیم غذایی مورد بررسی قرار می گیرند. به طور کلی غلات، بذور علفی زراعی موسوم به گرامینه 1 می باشند که عمده ترین آنها شامل گندم، چاودار، جو، جو دوسر (یولاف)، برنج، ذرت، ارزن و سورگوم می باشند. از آنجایی که این محصول در ایران ناشناخته می باشد و تحقیقات کمی در مورد آن انجام شده است، بر آن شدم که گام کوچکی در راه معرفی این محصول که می تواند جایگزین خوبی برای نان باشد بر دارم.

کلمات کلیدی:

بوزا، غلات، تخمیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323445>

