

عنوان مقاله:

تهیه ی فرمولاسیون های غذایی در شرایط اضطراری (غذا در پدافند غیر عامل)

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

ندا رحمانیان - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

سیدمهدی جعفری - استادیار، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

یکی از مهمترین جوانب، در مجموعه اقدامات پیشگیرانه پدافند غیر عامل، نحوه تامین غذا در شرایط اضطراری است. طی مراحل اولیه شرایط اضطراری، در اثر از بین رفتن سرویسهای زیر بنایی و عدم دسترسی به لوازم آشپزی، استفاده از مواد غذایی ویژه ی شرایط اضطراری (Emergency Food Product, EFP) اهمیت بسیار بالایی پیدا میکند. مواد غذایی اضطراری اصطلاحی است که گسترهای از محصولات نظیر بیسکویتهای غنی شده، بارهای غذایی فشرده و خمیرهای مغذی را در بر می گیرد. این نوع مواد غذایی به آسانی حمل و سریع مصرف میشوند. در جدول زیر به اختصار برخی از ترکیبات و ویژگی های مهم EFP بیان می شود: ظاهر- قطعات مربع شکل، متراکم، سفید تا کرم رنگ، عاری از رنگ مصنوعی. طعم و بو- شیرین، بدون بوی خارجی (در صورتیکه طعم دهنده استفاده نشود). بافت - بسته به نوع فرایند متفاوت است، در بهترین حالت پس از حل شدن در آب حالت فرنی دارد. اندازه- 9 قطعه، محتوی 2100 کیلو کالری، وزن 450 گرم. چربی - 22 % وزن کل، تقریباً 40 % کالری کل، 9 تا 12 گرم در هر قطعه. پروتئین - نباید کمتر از 63 و بیشتر از 80 گرم وزن کل باشد (8 تا 9 گرم در هر قطعه). کربوهیدرات - 100 تا 125 گرم در هر 1000 کالری. رطوبت - 9/5% فعالیت آبی 0/6. ماندگاری- 37 ماه تا 5 سال. هر چند EFP ها برای شرایط اضطراری و به جهت تامین انرژی و مواد مغذی طراحی شده اند، اما عدم توانایی برای حفظ ریز مغذیها برای طولانی مدت سبب شده که بسیاری از ترکیبات ضروری طی نگهداری از بین روند و بدن انسان بعد از 15 روز مصرف این محصول دچار سوء تغذیه شود. لذا پیشنهاد می گردد، به جهت بهبود کارایی این محصولات برخی از ویتامینها و ریزمغذی ها به صورت انکپسوله در فرمولاسیون استفاده شود.

کلمات کلیدی:

محصولات غذایی در شرایط اضطراری، پدافند غیر عامل، فرمولاسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/323493>

