

عنوان مقاله:

غنی سازی نان به منظور تولید میان وعده غذایی مناسب برای دانش

محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

لیلا هنرمند - دبیر انجمن زیست شناسی پژوهش سرای ابن سینا

فاطمه صادقی - همکار طرح

خلاصه مقاله:

مطالعات و پژوهش های سده اخیر دانشمندان، از خواص سلامت بخش برخی میکرو ارگانیسم ها بر انسان و حیوانات نظیر ضد جهش زایی و ضد سرطان زایی، ضد عفونی کننده بودن، کاهش کلسترول سرم خون، بهبود برخی ناسازگاریهای تغذیه ای، افزایش بازده رشد و ... پرده برداشته است. کفیریک نوع نوشیدنی تخمیری از مجموعه ای از باکتری های زنده است که درپیشگیری و درمان بیماری ها بسیار مفید است. با توجه به اینکه نان نیز یکی از اجزای اصلی رژیم غذایی است و جایگاه ویژه ای در برنامه غذایی ما دارد. در این طرح تلاش نمودیم تا به منظور بهبود خواص و کیفیت تغذیه ای و نیز ماندگاری نان مصرفی با غنی سازی نان با فرآورده های میکروارگانیسمی کفیر آن را به یک میان وعده غذایی مناسب برای دانش آموزان تبدیل نموده و بدین ترتیب زمینه ساز ارتقای سطح دفاعی بدن و نیازهای ویتامینی و مواد معدنی ضروری بدن این عزیزان باشیم.

کلمات کلیدی:

نان غنی شده، میکروارگانیسم، میان وعده غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339319>

