

عنوان مقاله:

کیفیت ایمنی غذاهای رژیمی بدون گلوتن

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

آرزو رضوانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل،
ایران

سیداحمد شهیدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر شیوع بیماری سلیاک که یک بیماری خود ایمنی می باشد و مشخصات بروز آن التهاب مزمن مخاط روده و چندین نشانه بالینی می باشد، افزایش یافته است. افراد مبتلا به بیماری سلیاک نمی توانند پروتئین گلوتن که ترکیبی از پروتئین های ذخیره ای موجود در چندین غلات است (گندم، چاودار، جو و مشتقات) را تحمل کنند. رژیم غذایی فاقد گلوتن اساس درمان برای بیماران مبتلا به سلیاک می باشد. بنابراین عدم وجود گلوتن در غذاهای طبیعی و فرآوری شده یک جنبه مهم در ایمنی غذاهای رژیمی فاقد گلوتن می باشد. در منطقه ای، از شبه غلات مانند گل تاج خروس، غله کاذب، سورگوم، ارزن و ... به صورت جزئی استفاده می شود. در این مقاله به تعریف جدیدی از محصولات فاقد گلوتن و لیبل های غذایی و خواص تغذیه ایی غلات فاقد گلوتن و استفاده از آنها برای افراد مبتلا به سلیاک، پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

بیماری سلیاک، رژیم فاقد گلوتن، چاودار، شبه غلات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343393>

