

عنوان مقاله:

بررسی فاکتورهای ضدتغذیه ای سبوس برنج

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی پژوهش در مهندسی، علوم و تکنولوژی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

محدثه صالحی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته صنایع غذایی دانشگاه پردیس علوم و تحقیقات واحد ساری

پیمان آریایی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی-آمل

خلاصه مقاله:

غنی بودن سبوس برنج از نظر کربوهیدرات ها، اسیدهای آمینه آزاد و آنزیم ها باعث بروز مشکلاتی در مدت نگهداری و زمان انبارمانی مفید آن می گردد. محتوای فیبر نسبتاً کم سبوس برنج استفاده از این ماده را در خوراک دام تسهیل می کند. کنسانتره پروتئینی سبوس برنج منبع غنی از ویتامین E ، ترکیبات اوریزانولی و الکل های تری تریپنی است عملکرد ساختار اسید فتیک شبیه به اتیلن دی آمین 4 اسید اتانوئیک با این حال، اسید فیتیک با مشخصه طیف گسترده ای از مقادیر pH باتوانایی شلاته کنندگی- سبوس برنج پسماند جامد از پولیش برنج است که در تغذیه دام و تولید روغن برنج استفاده می شود. فیتات فرم اصلی ذخیره سازی فسفرها و اینوزیتول در دانه های گیاهی و به شدت به مواد معدنی ضروری مانند Zn^{2+} , Fe^{2+} , Mg^{2+} , Ca^{2+} که به شکل غیر قابل هضم املاح معدنی متصل میشوند. BPPS که عمدتاً هیدرولین املاح معدنی نمکهای فیتات، داوطلبان اصلی برای کاهش آنزیمی فیتات هستند، که باعث بهبود قابلیت استفاده زیستی فسفرها و املاح معدنی در مواد غذایی با محتوای فیتات بالا شود.

کلمات کلیدی:

سبوس برنج، فیتات، اسید فیتیک، فیبر، توکوفرول، ویتامین E

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/398417>

