

عنوان مقاله:

آشنایی با کیک بدون گلوتن

محل انتشار:

اولین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهتا صابری - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی، ورامین ایران

لیلا ناطقی - استادیار دانشکده علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، ورامین، ایران

محمدرضا اسحاقی - استادیار، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی، ورامین ایران

خلاصه مقاله:

صنعت فرآورده های غلات یکی از بزرگترین صنایع غذایی در جهان است و محصولاتی چون انواع بیسکوئیت، کلوچه و کیک به دلیل راحتی مصرف و عمر ماندگاری طولانی (معمولا حدود 4 هفته) از پرفرودارترین محصولات این صنعت می باشند. معمولا در کیک از آرد گندم که حاوی گلوتن است استفاده می شود. گلوتن نام عمومی یکی از پروتئینهای موجود در گندم، چاودار(گندم سیاه) و جو میباشد. با توجه به شیوع بیماری سلیاک که نوعی حساسیت به پروتئین پرولامین است تولید کیک های فاقد گلوتن در اکثر مناطق جهان رو به گسترش است. سلیاک نوعی بیماری خود ایمنی گوارشی است که در اثر هضم گلوتن در افرادی که از لحاظ ژنتیکی مستعد آن هستند، بوجود می آید. جایگزینی گلوتن یکی از مسائل چالش برانگیز علوم و صنایع غذایی است. پیدا کردن غذاهایی فاقد گلوتن با کیفیت بالا یکی از مسائل عمده برای افراد مبتلا به بیماری سلیاک است.

کلمات کلیدی:

کیک، بدون گلوتن، صمغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/412285>

