

عنوان مقاله:

تولید نمک خوراکی سالم و بهداشتی از گیاه نخود

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی علوم پایه و تحقیقات بنیادی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سیدمحمدصادق موسوی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی HSE موسسه آموزش عالی انرژی ساوه

سیدمحمدصادق ساران - دانشجوی کارشناسی تربیت بدنی دانشگاه آزاد اسلامی واحد خرم آباد

طاہر طاہریان - عضو هیئت علمی موسسه آموزش عالی انرژی ساوه

خلاصه مقاله:

نمک معدنی برای زندگی و سلامت انسانها و حیوانات ضروری است و به عنوان یک چاشنی جهانی در تهیه و تولید مواد غذایی کاربرد دارد. کلرور سدیم بیش از حد در رژیم غذایی، فشار خون را بالا می برد و خطر ابتلا به حملات قلبی و سکته را افزایش می دهد. طبق نظر سازمان بهداشت جهانی بزرگسالان باید کمتر از 2000 میلی گرم سدیم (5 گرم نمک) در روز مصرف کنند. امروزه از نمک که در روایات و سنت به عنوان «دارو» یاد شده است، تعبیر به «سم سفید» می شود و تحقیق در مورد ترکیبات نمک های خوراکی (حاصله از هر 4 منبع تهیه موجود)، یک ضرورت محسوب می گردد. شوری یکی از سلیقه های اساسی بشر و یکی از پنج طعم اصلی است. لذا در این تحقیق 6 ماهه؛ با روش استخراج و عرضه نمک جدیدی تهیه شده از گیاه نخود؛ به عنوان یک نمک سالم و طبیعی، معرفی یک چاشنی با طعم شوری برای ذائقه های افراد جامعه صورت می پذیرد. همچنین منبع و روشی جدید برای استحصال نمک تثبیت می گردد. و درصد مواد معدنی موجود در این نوع نمک، حدود یک چهارم نمک های خوراکی موجود در بازار تعیین می شود.

کلمات کلیدی:

نمک، نمک نخود، نمک های جدید، نمک سالم، نمک خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/548520>

