

## عنوان مقاله:

غنیسازی مواد غذایی با فیتواسترول به منظور کاهش جذب کلسترول

## محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

جواد امینی راستابی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

جواد کرامت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه صنعتی اصفهان

## خلاصه مقاله:

فیتواسترولها یا استرولهای گیاهی ترکیبات صابونی شونده موجود در روغنهای گیاهی بوده که از لحاظ ساختاری شباهت زیادی به کلسترول دارند. در سال 1950 فیتواسترول به عنوان یک عامل کاهش دهنده کلسترول معرفی شد. چندی بعد دانشمندان متوجه شدند که علاوه بر کاهش کلسترول نقشهای دیگری نظیر بهبود التهاب پروستات، کاهش اندازه و تعداد سنگهای کیسه صفرا، بهبود تصلب شراین، کاهش احتمال ابتلا به سرطان و ... را در بدن ایفا میکند. برای بهره‌مندی از این فواید تصمیم گرفته شد تا مواد غذایی غنی‌شده با فیتواسترولها تولید و به بازار ارائه شود. نقطه ی ذوب بالا، طعم گچی و حلالیت کم در فاز آبی از جمله مشکلاتی است که استفاده از فیتواسترولها در مواد غذایی را دشوار کرده است. استفاده از امولسیون روغن در آب روشی است که برای اضافه کردن فیتواسترولها به مواد غذایی ارائه شده است. مواد غذایی که به صورت امولسیون روغن در آب هستند مانند شیر، مایونز، سس سالاد و ... را میتوان به خوبی با فیتواسترولها غنی سازی کرد.

## کلمات کلیدی:

غنیسازی، فیتواسترول، کاهش کلسترول

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560390>

