

عنوان مقاله:

غنی سازی رشته آشی با ریزمغذی ها و بررسی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و خواص حسی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

پریسا کریم زاده دهکردی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

جواد کرامت - عضو هیات علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

محمد حجت الاسلامی - عضو هیات علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

خلاصه مقاله:

غلات از اولین محصولات کشاورزی است که انسان به عنوان غذا مورد استفاده قرار داده و در این میان گندم، یکی از غلات مهم و پرمصرف در سراسر جهان می باشد که به دلیل خواص تغذیه ای و تکنولوژیک منحصراً به خود، مورد توجه بیشتر مردم دنیا قرار گرفته است. کمبود آهن شایع ترین علت کم خونی است. فقر آهن، از اساسی ترین کمبود تغذیه ای جهان و کشور ایران است. همچنین طی تحقیقاتی که در سال 1945 بر روی کم خونی انجام شد، طی گزارشی اثبات شد که کمبود اسید فولیک نیز یکی از عوامل ایجاد کننده نوع خاصی از کم خونی است که کم خونی ماکروستیک نام دارد. رشته آشی یکی از محصولات غذایی مورد استفاده در ایران است که از مخلوط کردن آرد گندم، آب و نمک پس از طی مراحل مختلف عمل آوری به وسیله دستگاه تولید و سپس خشک می گردد. با توجه به نتایج بررسی های انجام شده مبنی بر کمبود آهن در کشور و مصرف رو به رشد رشته آشی این تحقیق به منظور بررسی غنی سازی رشته آشی با ریزمغذی ها (آهن و اسید فولیک و روی) تاثیر فرآیند تولید و پخت بر این ریزمغذی ها انجام گرفت. با بررسی درصد غنی سازی در سطح دوم و سوم یعنی 20 و 30 درصد از فروش سولفات، سولفات روی و اسید فولیک نسبت به نمونه شاهد اختلاف معناداری از نظر طعم و مزه و رنگ و پذیرش کلی دیده نشد و سطح یاد شده از دید ارزیابی ها قابل قبول بوده اما نمونه های غنی شده با 40 درصد از ریزمغذی های مورد آزمون از نظر طعم و مزه و رنگ و پذیرش کلی قابل قبول ارزیابی ها نبود. بنابراین می توان اعلام داشت که رشته آشی با 20 درصد و 30 درصد از ریزمغذی های نیاز روزانه بدون ایجاد طعم و رنگ نامطلوب قابل پذیرش و استفاده است. نتایج حاصل نشان داد که اسید فولیک پایداری نسبتاً خوبی در فرآیند تولید رشته آشی دارد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574344>

