

عنوان مقاله:

نقش و اهمیت نشاسته و تاثیر آن بر خواص کیفی ماست طی زمان ماندگاری

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی فناوری های نوین در علوم مهندسی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مریم سجادی فر - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، ایران

محمد باقری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، ایران

خلاصه مقاله:

به عنوان یک ترکیب غذایی، چربی نقش مهمی را در بروز طعم و ظاهر و ایجاد بافت ایفا کرده و نقش تعیین کننده ای در زمان ماندگاری محصولات غذایی دارد. نشاسته یا آمیلیوم، کربوهیدرات پلی ساکاریدی محتوی تعداد زیادی از واحدهای گلوکز است که بپیوندهای گلیکوزیدی به یکدیگر متصل شده اند. این ترکیب محتوی آمیلوز و آمیلوپکتین به عنوان درشت مولکول می باشد. نشاسته از تمام گیاهان سبز قابل تولید است و در نقش نوعی منبع انرژی برای انسان در نظر گرفته می شود. امروزه مصرف کنندگان نگران اثرات نامطلوب مصرف چربیها و روغنها در رژیم غذایی می باشند. این موضوع به تولید و گسترش تولید محصولات غذایی با چربی کاهش یافته منجر شده است. اگرچه تقلید وجود چربی در فرآورده های غذایی سنتی کار بسیار مشکلی است. ترکیب اجزای غیر چربی با نقش های عملکردی مختلف میتواند به طریق متفاوتی خواص کیفی ماده غذایی نهایی را بهبود بخشد.

کلمات کلیدی:

ماست، نشاسته، هیدروکلوئید، خواص کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592564>

