

عنوان مقاله:

بررسی پروتیین کیک عملگر تولید شده با فیبر تفاله گوجه فرنگی

محل انتشار:

کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ملینا نورانی - کارشناسی ارشد، علوم و صنایع غذایی

اکرم شریفی - دکتری علوم و صنایع غذایی، عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین

خلاصه مقاله:

غذای عملگرا به ماده غذایی اطلاق می شود که دارای اثراتی فراتر از ارزش تغذیه ای و یا محتوای مواد مغذی خود بر سلامتی انسان داشته باشد. فیبرهای خوراکی بخش های خوراکی گیاهان هستند مشابه کربوهیدراتها که نسبت به هضمو جذب در روده ی کوچک انسان مقاوم هستند و سبب تخمیر کلی یا جزئی در روده ی بزرگ می شوند فیبر خوراکی شامل پلی ساکاریدها، الیگوساکاریدها، لیگنین و مواد گیاهی مرتبط می شود. فیبرهای خوراکی موجب ترویج اثرات فیزیولوژیکی سودمند از جمله کاهش کلسترول و قند خون و همچنین رخوت می شود. در این پژوهش با استفاده از روش سعادتمندی و همکاران با اندکی تغییر فیبر موجود در تفاله ی گوجه فرنگی را استخراج کرده سپس آنرا با مقادیر 10 و 20 و 30 درصد جایگزین آرد گندم موجود در فرمولاسیون کیک عملگر کردیم و انتظار می رود افزایش فیبر تفاله ی گوجه فرنگی موجب افزایش مقدار پروتیین محصول تولیدی شود.

کلمات کلیدی:

غذاهای عملگرا، فیبرهای خوراکی، کیک عملگر، تفاله گوجه فرنگی، پروتیین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592996>

