

عنوان مقاله:

اسپیرولینا و کاربرد آن در فرآورده های لبنی

محل انتشار:

هفتمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مریم براری - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی ، موسسه آموزش عالی تجن قائمشهر

اسماعیل ذکی پور - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی ، موسسه آموزش عالی تجن قائمشهر

سعید میرعرب - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی ، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

امروزه تلاش فراوانی برای استفاده از محصولات طبیعی در مواد غذایی می شود یکی از این محصولات ریز جلبک ها هستند که امروزه بیشتر مورد توجه قرار گرفته اند. اسپیرولینا پلاتنسیس یک نوع جلبک سبز- آبی است که دارای مقدار زیادی پروتئین با کیفیت بالا، شامل اسید های آمینه ضروری با ضریب هضم بالا، رنگدانه هایی از قبیل کاروتنوئیدها و فیکو سیانین، ویتامین ها و مواد معدنی از قبیل کلسیم و آهن می باشد. تاکنون پودر اسپیرولینا پلاتنسیس به منظور تولید فرآورده های غذایی مختلف مانند سوپ ها ، سس ها ، پاستا ، اسنک ، نوشیدنی ها ، شکلات ، آبنبات ، بیسکویت ، نان ، کیک و آرد غنی شده استفاده شده است. در این مقاله مروری بر ترکیب شیمیایی ، ارزش تغذیه ای و کاربرد اسپیرولینا در غنی سازی فرآورده های لبنی صورت پذیرفته است.

کلمات کلیدی:

اسپیرولینا ، ریز جلبک ، فرآورده های لبنی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/636086>

