

عنوان مقاله:

مروری بر حفظ کیفیت ایمنی غذاهای رژیمی فاقد گلوتن

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فاطمه حسین پور - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی نور ایران

لیلا روزه نصیریایی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد نور، دانشگاه آزاد اسلامی نور ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر شیوع بیماری سلیاک که یک بیماری خود ایمنی می باشد و مشخصات بروز آن التهاب مزمن مخاط روده و چندین نشانه بالینی می باشد، افزایش یافته است . افراد مبتلا به بیماری سلیاک نمی توانند پروتئین گلوتن که ترکیبی از پروتئین های ذخیره ای موجود در چندین غلات است (گندم، چاودار، جو و مشتقات) را تحمل کنند . رژیم غذایی فاقد گلوتن اساس درمان برای بیماران مبتلا به سلیاک می باشد . بنابراین عدم وجود گلوتن در غذاهای طبیعی و فرآوری شده یک جنبه مهم در ایمنی غذاهای رژیمی فاقد گلوتن می باشد. در منطقه ای، از شبه غلات مانند گل تاج خروس، غله کاذب، سورگوم، ارزن و ... به صورت جزئی استفاده می شود . در این مقاله به تعریف جدیدی از محصولات فاقد گلوتن و لیبل های غذایی و خواص تغذیه ایی غلات فاقد گلوتن و استفاده از آنها برای افراد مبتلا به سلیاک، پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

بیماری سلیاک ، رژیم فاقد گلوتن، هوردین، غلات جزئی، شبه غلات، سکالین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647303>

