

عنوان مقاله:

استفاده از تخمیر در فراوری ضایعات کارخانه آرد

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

الناز بیات - دانشجوی کارشناسی ارشد، بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

محبوبه فضایی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

مرضیه موسوی نسب - استاد بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

گندم مهمترین غله در جهان میباشد. به علت بهره وری زیاد تولید، امکان کشت در اکثر نقاط جهان، قابلیت تولید نان، خواص منحصر به فرد تغذیه ای و صنعتی و کیفیت فوق العاده گلوتن، هیچ غله ای نمیتواند با گندم رقابت کند. دانه غلات را کاربوپس مینامند که به طور کلی از سه قسمت جوانه، اندوسپرم و پوسته تشکیل شده اند. پوسته به صورت لایه یا قشری اطراف دانه غلات را احاطه کرده، عضو محافظی برای جوانه و اندوسپرم بوده و به طور متوسط حدود 8 درصد دانه گندم بدون پوشینه را تشکیل میدهد. مجموع پوسته و لایه آلرون سبوس را تشکیل میدهند. جوانه (رویانه، گیاهک) جنین گیاه گندم و جزء سازنده دانه گندم با بالاترین ارزش تغذیه ای و منبع بی نظیری از مواد مغذی تغلیظ شده است. سبوس و جوانه از جمله محصولات جانبی فرایند آسیاب گندم با ارزش غذایی بالا هستند. اما دارای معایبی مانند حضور اسید فیتیک، رافینوز، لیپاز، لیپوکسیژناز و ... هستند که استفاده از آنها را در صنایع غذایی محدود میکند. از فرایند تخمیر توسط مخمر و باکتریهای اسید لاکتیک جهت بهبود خواص تغذیه‌ای، فیزیکی و طعم جوانه و سبوس گندم استفاده میشود. تخمیر باعث افزایش ارزش غذایی سبوس و جوانه میشود.

کلمات کلیدی:

سبوس، جوانه، تخمیر، اسید لاکتیک باکتریها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/780193>

