

عنوان مقاله:

فرمولاسیون برگرهای گیاهی فراسودمند

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

نگار گلچین - دانشجوی دکتری صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

مرسده مالکی - دانشجوی دکتری صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

سارا جعفریان - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

لیلا روزه نصیریایی - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد نور

خلاصه مقاله:

همبرگر یکی از فرآورده های گوشتی است که به دلایل گوناگون از جمله سهولت مصرف این ماده غذایی، استفاده از گوشت در ترکیب آن و طعم مطلوب، مصرف آن در حال افزایش میباشد. غنی کردن همبرگر به عنوان یک محصول پرمصرف می تواند در ارتقای سلامت افراد و جامعه مفید باشد. به علت کمبود پروتئین های غذایی نیاز برای یافتن منابع دست نخورده پروتئین گیاهی برای استفاده در ترکیبات غذایی و افزایش کیفیت تغذیه ای روز به روز افزایش می یابد. همچنین استفاده از پروتئین های گیاهی در فرمولاسیون تولیدات جدید فراسودمند هدف بسیاری از پژوهش ها در سال های اخیر بوده است. بدین صورت که می توان با استخراج پروتئین وبالا بردن خلوص و کیفیت آن برای جایگزینی با پروتئین های حیوانی، به عنوان راهکاری نوین در جهت افزایش دامنه کاربرد پروتئین های گیاهی از منابع بومی مورد استفاده قرار گیرد. در این جا پروتئین سویا و حبوبات و سبوس برنج و دانه کینوا و خلر و جلبک اسپیرولینا در فرمولاسیون برگر گیاهی پیشنهاد شده است.

کلمات کلیدی:

اسپیرولینا، خلر، فراسودمند، کینوا، همبرگر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/784328>

