

عنوان مقاله:

غنی سازی راهی اقتصادی و موثر برای جبران کمبود ریز مغذی ها در شیر

محل انتشار:

همایش پژوهش های نوین در حوزه R&D و شرکت های برتر صنایع غذایی با محوریت فرآورده های لبنی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

افرا مرندی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

اکرم پزشکی نجف آبادی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

عیسی فتح اللهی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ممقان، ممقان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه غنی سازی در صنعت غذا رویکرد جدیدی است که به جهت بالا بردن ارزش تغذیه ای مواد غذایی و حفظ سلامت مصرف کنندگان جایگاه خوبی در صنایع غذایی پیدا نموده است. در سال های گذشته همراه با افزایش تقاضا و مصرف محصولات فراسودمند، ترکیبات مختلفی به منظور تولید این فرآورده ها به مواد غذایی افزوده می شود. از طرفی مواد غذایی ممکن است بطور طبیعی فاقد ویتامین یا ماده معدنی خاصی باشند و یا در اثر فرآوری انجام شده روی آن ها بخشی از این مواد ریز مغذی از دست رفته باشد. یکی از مثال های بارز این موضوع، شیر است. شیر با اینکه یکی از مغذی ترین مواد غذایی است ولی انجام برخی از فرآورده ها در صنعت، موجب کاهش ارزش تغذیه ای آن می شود. همچنین شیر از نظر داشتن ترکیبات ارزشمند آنتی اکسیدانی فقیر می باشد و این خود لزوم نیاز به غنی سازی شیر را بیش از پیش آشکار می سازد. غنی سازی مواد غذایی با ریزمغذی ها در مقایسه با سایر راهکارهای پیشگیری و کنترل کمبود ریز مغذی ها در جامعه، به عنوان ارزان ترین و موثرترین راه برای کاهش شیوع کمبود ریزمغذی ها در جامعه مطرح است و می تواند موجب ارتقاء سطح سلامت افراد جامعه شود. محصولات غذایی غنی شده، ترکیبات زیست فعال مورد نظر را با میزان مناسب، در سبد غذایی افراد جامعه قرار داده و نیاز آنان را تامین می نماید

کلمات کلیدی:

غنی سازی، ترکیبات زیست فعال، خاصیت آنتی اکسیدانی، شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/861126>

