

عنوان مقاله:

کاربرد صمغ بنه بر ماکارونی

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سارا موحد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین

میلا کردستانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین

محمد رضا اسحاقی - استادیار و مدیر گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین

خلاصه مقاله:

ماکارونی و فرآورده های آن از محصولات مهم و پر مصرف غلات می باشد که درس سال های اخیر به طور گسترده ای در برنامه غذایی مردم وارد شده است و لذا بهبود کیفیت آنها می تواند امری مهم باشد. در تحقیق حاضر با توجه به خصوصیات منحصر به فرد فراسودمند صمغ بنه و همچنین ضعف شدید در صنایع تبدیلی آن، بررسی چگونگی کاربرد آن در ماکارونی از لحاظ ارزش غذایی و کیفی سودمند باشد.

کلمات کلیدی:

ماکارونی، صمغ بنه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873445>

