

عنوان مقاله:

غنی سازی مغز بادام زمینی با ویتامین های A و D

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

رزیتا سالاری - کارشناس تحقیق و توسعه، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

فرشته نوجوان - مسئول فنی و مدیر کنترل کیفیت، شرکت آجیل و خشکبار برادران حسینی، مشهد

خلاصه مقاله:

هدف از این تحقیق، افزایش سلامت مصرف کننده و دستیابی به سبذ غذایی مطلوب، از طریق جبران کمبود ریزمغذی ها در آنها با استفاده از فرایند غنی سازی مواد غذایی می باشد. با توجه به شیوع بسیار بالا و نگران کننده درجات مختلف کمبود ویتامین D و ویتامین A در جامعه، بادام زمینی به عنوان نمونه ای از مغزهای خوراکی کبیشترین آمار مصرف را در بین مردم دارد جهت غنی سازی با این دو ویتامین انتخاب گردید. این نمونه به حالت خام انتخاب شده و پس از مراحل آماده سازی و تفت دادن، تحت شرایط تعریف شده از نظر میزان دوز ترکیبات مغذی، با ریزمغذی های مورد نظر غنی می گردد. سپس، نمونه های غنی شده، بسته بندی شد و به مدت 3 ماه در دمای محیط (20-25 درجه سانتی گراد) و دمای یخچال (4-7 درجه سانتیگراد) نگهداری گردید. بدنبال آن، میزانتغییرات ریزمغذی ها در محصول در روز تولید و در طی مدت نگهداری اندازه گیری شد و تاثیر شرایط نگهداری (دما و زمان) بر تغیییرات میزان ریزمغذی ها بررسی گردید و در نهایت، بهترین شرایط دمایی و زمانی نگهداری محصولات غنی شده تعیین شد. نتایج و داده ها نشان داد که میزان ویتامین های افزوده شده به محصول تحت تاثیر شرایط آماده سازی، نحوه فرآوری، روش افزودن ویتامین به محصول و شرایط محیطی فرایند، به میزان زیادی کاهش پیدا نموده به گونه ای که برابرسیدن به حد مورد انتظار از ویتامین در محصول، نیاز است که کلیه مقادیر هدر رفتگی محاسبه گردیده و به مقدار اولیه ویتامین افزوده گردد. همچنین، نتایج نشان داد که زمان نگهداری محصول بر میزان ویتامین های باقیمانده در آن تاثیر بسزایی داشته و میزان ویتامین ها در طول دوره نگهداری کاهش معناداری پیدا می کند. میزان این تغیییرات به پایداری ویتامین ها و حساسیت آن ها به نور و دما و هوا بستگی دارد. از طرف دیگر مقایسه داده ها نشان داد که میزان ویتامین های باقیمانده در محصول تحت شرایط مختلف دمایی در طول دوره نگهداری، متفاوت بوده و ایناختلاف معنادار بود به گونه ای که اختلاف چشمگیری بین میزان ویتامین های نمونه های نگهداری شده در دمای محیط و دمای یخچال مشاهده گردید.

کلمات کلیدی:

ویتامین A، ویتامین D، غنی سازی مواد غذایی، بادام زمینی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957610>

