

عنوان مقاله:

بهینه سازی فرمولاسیون نوشیدنی با استفاده از کینوا به منظور ارتقاء سلامت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

فائزه ماهر - دانش آموخته کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم پزشکی، ایران، تهران

سیما قمشاهی - دانش آموخته کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم پزشکی، ایران، تهران

خلاصه مقاله:

امروزه غذاهای فراسودمند در دسته غذاهای اصلاح شده قرار می گیرند که در ترکیب آنها علاوه بر خواص تغذیه ایستی، ترکیباتی افزوده شده است که میتوانند نقش مهمی در بهبود سلامت افراد ایفا کنند که آمار ابتلا به بیماری های مزمنرا در جهان به حداقل می رساند. وجود پروبیوتیک ها، رنگدانه های طبیعی مفید مانند لیکوپن، کارتنوئید، امگا 3 و 6 و فیبرهای گیاهی باعث تمایز اساسی غذاهای فراسودمند از دیگر محصولات شده اند. کینوا یک شبه غله با ارزش غذایی بالا و غنی از پروتئین، لیپید، فیبر، ویتامین ها و موادمعدنی است و همچنین تعادل فوق العاده ای از اسید آمینه های ضروری را داراست که این ترکیبات تاثیر چشمگیری بر سلامت، فعالیت های قلبی عروقی و گوارشی دارد. در اکثر مناطق محروم دنیا که بیماری هایی از جمله کواشیورکور شایع است و همچنین بیماری گوارشی سلپاک که به علت عدم دریافت گلوتمنوجب حذف همیشگی آن از رژیم غذایی افراد مبتلا به این بیماری می شود، مطالعاتی به منظور تولید بیسکوئیت، نانویک هایی با استفاده از آرد کینوا انجام گرفته که میتوان کمک شایانی به بحث تغذیه ای این افراد کرد که با افزودن کینوا به محصول فوق افزایش میزان پروتئین، چربی، فیبر و کاهش کربوهیدرات مشاهده می گردد. به تازگی تحقیقاتی بر روی نوشیدنی های تخمیری بر پایه کینوا انجام شده که دو گونه کینوا (Rosada de Huancayo and Pasankalla) کاربرد ویژه ای در تهیه این نوشیدنی ها دارند. در این روش، تهیه و نگهداری باید تحت شرایطی باشد که هوسکوزیته، اسیدیته و فعالیت متابولیک آنها کنترل شود. گرانول های نشاسته کینوا با دارا بودن ویژگی چسبندگی در تولید خمیری با ویسکوزیته بالا نقش به سزایی دارند. نشاسته کینوا می تواند بهترین دوام را در طول انجماد و رطوبت داشته باشد. در این مطالعه ارزش غذایی هر دو نوع کینوا مطالعه شد که در نتیجه آن گونه پسانکالا از پروتئین، فیبر بیشتر، ساپونین و کربوهیدرات کمتر برخوردار بود که میتواند اثرات قابل توجهی بر فرایندهای غذایی و محصولات نهایی داشته باشند. در این روش دانه های کینوا از ناخاصی ها (برگ ها، سنگ ها و غیره) جدا سازی شدند و جهت حذف ساپونین بطور کامل مورد شستشو قرار گرفتند. دانه ها به مدت 8 ساعت در دمای 60 درجه خشک و بعد از آن آسیاب شدند و آرد دو گونه کینوا با آب تا غلظت 15 % (وزنی/حجمی) مخلوط گردیدند. استفاده از کشت های آغازگر (Lactobacillus casei ARH74 and Lactococcus lactis Q823, همراه به Lactobacillus plantarum Q11) به همراه کینوادر نوشیدنی ها می توانند نیاز به افزودنی های مصنوعی مانند تثبیت کننده ها، قوام دهنده ها و طعم دهنده ها را کاهش دهد. همچنین باکتری های اسید لاکتیک نقش مهمی در ارتقا کیفیت نوشیدنی تخمیری بر پایه کینوا ایجاد می کنند. نتایج بدست آمده نشان میدهد که قبل از فرایند تخمیر نوشیدنی پسانکالا که انتظار میرفت به دلیل دارا بودن مقدار بالای پروتئیندارای بافت سختتر و منسجم تر باشد بر خلاف انتظار ویسکوزیته اش کمتر از نوشیدنی روسادا د هوانکایو بود. در مرحله نهایی تخمیر ویسکوزیته هر دو نوشیدنی کاهش پیدا کرد که در نوشیدنی روسادا د هوانکایو این تغ ...

کلمات کلیدی:

سلپاک، گلوتمن، کینوا، نوشیدنی، فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957775>

