

عنوان مقاله:

نان گندم فراسودمند پری بیوتیک

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

آمنه شیری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد، یزد، ایران -
کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی شهید صدوقی یزد، ایران

فائزه محمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد، یزد، ایران -
کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی شهید صدوقی یزد، ایران

ندا ملاخلیلی میبیدی - مرکز تحقیقات تشخیص مولکولی مخاطرات مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد، یزد، ایران

خلاصه مقاله:

نان گندم به عنوان یکی از مهم ترین اجزای تشکیل دهنده رژیم غذایی با کاربرد گسترده در جهان، از اهمیت زیادی تغذیه برخوردار است. افزایش آگاهی در مورد تاثیر مواد غذایی بر سلامت انسان، منجر به افزایش درخواست مصرف کننده به تولید غذاهای فراسودمند شده است. پری بیوتیک ها غذایی فیبرهای تغذیه ای غیر قابل هضم هستند که به صورت مفید با تحریک رشد یا فعالیت یک یا چند باکتری پروبیوتیک در دستگاه گوارش بر سلامتی انسان تاثیر می گذارند. استفاده از پری بیوتیک ها به عنوان اجزای غذایی فراسودمند در مواد غذایی همچنین ممکن است منجر به بهبود ویژگی های حسی، مزه و احساس دهانی محصول نیز می شود. علی رغم حضور انواع گوناگون محصولات پری بیوتیک در بازار، افزودن آن به نان گندم به عنوان غذای اصلی، می تواند دسترسی پریبیوتیک ها را افزایش دهد. از آنجا که پری بیوتیک ها عمدتاً از ترکیبات غذایی مشتق می شوند، نگرانی در خصوص ایمنی و پذیرش آن توسط مصرف کننده وجود ندارد، اما افزودن آن به نان گندم می تواند بر پارامترهای کیفی محصول نهایی نظیر قابلیت نگهداری آب، ویژگی های رئولوژی، بافت، حجم، ویژگی های حسی و در نتیجه بر پذیرش محصول توسط مصرف کننده تاثیر گذار باشد. از آنجا که ایجاد اثرات سلامتی بخش توسط پری بیوتیک ها مستلزم رسیدن آنها به کولون به صورت دست نخورده است، لازم است پایداری آنها علاوه بر اینکه طی عبور از دستگاه گوارش حفظ می شود، طی فرآوری غذا نیز حفظ گردد. مطالعات انجام شده در این زمینه حاکی از آن است که افت پری بیوتیک ها طی فرآوری غذا معنی دار نیست. در فرآورده های نان گندم غنی شده با پری بیوتیک، واکنش میلارد بیشتری رخ می دهد که ناشی از مقدار بیشتر قندهای احیا کننده آن است. همچنین ترکیبات جدید تشکیل شده طی واکنش میلارد نظیر ملانوئیدین نیز خاصیت پری بیوتیک دارد.

کلمات کلیدی:

پری بیوتیک، نان گندم، غذای فراسودمند، غنی سازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957896>

