

عنوان مقاله:

نشاسته مقاوم و کاربرد آن در صنایع غذایی و خوراک دام

محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فاطمه برومند - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم دامی، دانشگاه شیراز

محبوبه فضایی - استادیار بخش صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

سیدمهدی قریشی - استادیار بخش علوم دامی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

تغذیه نقش مهمی در پیش گیری از وقوع بسیاری از بیماری های مزمن دارد، لذا مصرف کنندگان به استفاده از غذاهایی سالم و با منشأ طبیعی که به تواند علاوه بر تامین کالری مورد نیاز بدن، اثرات مفیدی در سلامتی داشته باشد روی آورد هاند. امروزه در صنعت غذا از نوعینشاسته، با نام نشاسته مقاوم (Resistant starch) استفاده می شود که دارای ویژگی های تکنولوژیکی و فیزیولوژیکی فراوانی در موادغذاییاست. نشاسته مقاوم به هضم، به وسیله آنزیم های دستگاه گوارش هیدرولیز نمی شود و شبیه فیبر رژیمی عمل می کند.

کلمات کلیدی:

نشاسته مقاوم، ویژگی های تکنولوژیکی، فیزیولوژیکی، کالری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972034>

