

عنوان مقاله:

افزودنی های طبیعی در فرآورده های پاستا و نودل-فرصت هایی برای بهبود ویژگی های تغذیه ای و کاربردی

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی افق های نوین در علوم پایه و فنی و مهندسی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسنده:

عارف اولاد غفاری - عضو هیات علمی پژوهشگاه استاندارد کرج- شهر صنعتی - میدان استاندارد- پژوهشگاه استاندارد- پژوهشکده غذایی و کشاورزی- گروه پژوهشی مواد غذایی

خلاصه مقاله:

فرآورده های پاستا و نودل ها از زمان های دور در بسیاری از کشورهای جهان از غذاهای اصلی محسوب می شوند. این فرآورده های غله ای اکنون نیز در میان مردم سراسر دنیا به دلیل سهولت تهیه ، ویژگی های تغذیه ای، طعم و مزه خاص آنها ، هواداران بسیاری دارند. پاستا و نودل ها در واقع دارای یک منشا یکسان هستند (آرد گندم) ولی در مواد افزودنی مورد استفاده و روند شکل دهی و همچنین سلائق مردم و مناطقی از جهان که در آنجا به مصرف می رسند، می توانند متفاوت می باشند. افزودنی های مورد استفاده در این محصولات ، تنوع چشمگیری داشته و امروزه مواد افزودنی متنوعی در فرآورده های پاستا و نودل ها برای اهداف مختلف به کار برده می شوند. با اینحال، بدلیل کمبود دانش درباره کاربردهای ویژه برخی از مواد افزودنی در تولیدکنندگان ، گاهی از آنها به روشی نادرست استفاده می شوند. این امر می تواند به بروز مشکلات تکنولوژیکی منجر شده و حتی به سلامتی مصرف کننده نیز آسیب برساند. با در نظر گرفتن تقاضای مصرف کنندگان، امروزه به افزودنی های غذایی طبیعی ارگانیک با در نظر گرفتن سودمندی بالا و سمیت پایین بیش از پیش توجه می شود. به منظور ارائه راه کارهای علمی برای تولید نودل و پاستا و همچنین ایده هایی برای بهبود کیفیت و معرفی محصولات جدید ، در این مقاله انواع افزودنی های طبیعی در فرآورده های مذکور که اساسا برای بهبود کیفیت و حفظ مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرند؛ مورد بررسی قرار گرفته اند.

کلمات کلیدی:

پاستا، نودل، افزودنی های طبیعی، بهبود کیفیت، حفظ و نگهداری.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/980123>

