

عنوان مقاله:

غنی سازی مضاعف بیسکویت پتی بور در مقیاس آزمایشگاهی

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

علی ذاکری - تهران، پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی ایران، صندوق پستی ۱۴۹۴ - ۱۳۱۴

عباس جعفری جید

علی ضیاءالدینی

خلاصه مقاله:

فاز آزمایشگاه هی تولید بیسکویت غنی شده با املاح روی، آهن و ایزوله سویا بر روی بیسکویت پتی بور به عنوان یک محصول آردی پرمصرف انجام گردید. طبق توصیه FAO میان وعده دان ش موزان باید شامل ۴۰۰ کالری انرژی و ۱۵ گرم پروتئین باشد (۱). همچنین مطابق توصیه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غن یساری بیسکویت توسط املاح آهن و روی باید به گون های باشد که ۳۰ درصد RDA (مقدار مورد نیاز بدن در طول یک روز) را تأمین کند. بر این اساس مقدار آهن و روی مورد نیاز برای کودکان و نوجوانان ۱۵ میلی گرم می باشد (۲،۳). در این تحقیق برای غنی سازی بیسکویت با ریزمغذی آهن از فروس فومارات و فروس سدیم EDTA و به منظور غنی سازی بیسکویت با ریزمغذی روی از سولفات روی و جهت غنی سازی بیسکویت با پروتئین از آرد سویا و ایزوله سویا استفاده گردید. بر اساس نتایج به دست آمده افزودن آهن و روی به مقدار ۰/۰۵۱ و ۰/۰۵۳ درصد وزنی خمیر بیسکویت و ایزوله سویا به میزان ۱۰ درصد وزنی خمیر بیسکویت و ایزوله سویا به میزان ۱۰ درصد وزنی بهترین محصول تولیدی جهت غن یساری مضاعف بیسکویت می باشد

کلمات کلیدی:

غنی سازی مضاعف، آهن، روی، ایزوله سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/140654>

