

عنوان مقاله:

جایگزینی عملکرد گلوتن در پاستای فاقد گلوتن

محل انتشار:

دهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

فاطمه عسگری مهرآبادی - دانشجو دکتری، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محبوبه فضایی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

امروزه غذاهای عملگرا به عنوان راهکاری در حفظ سلامت مطرح شده و در صنایع غذایی مورد توجه قرار گرفته اند. کاربرد غذاهای فاقد گلوتن به عنوان غذای فراسودمند روز به روز در حال افزایش است. سلپاکنوعی بیماری ژنتیکی است که ۱٪ از مردم جهان را درگیر کرده است. افراد مبتلا به سلپاک ناچار به مصرف رژیم غذایی سخت بدون گلوتن به صورت مادام العمر هستند. گلوتن مسئول ویژگیهای ویسکوالاستیک محصولات بر پایه گندم است. محصولات بدون گلوتن معمولا طعم، بافت و ظاهر ضعیف دارند بنابراین تولید محصولات بدون گلوتن با کیفیتی که بتواند خواص ویسکوالاستیک گلوتن را تقلید کند یک چالش مهم در صنعت غذا محسوب می شود. در این محصولات ترکیباتی مانند آرد فاقد گلوتن، نشاسته اصلاح شده و مواد افزودنی را به عنوان جایگزین گلوتن استفاده می کنند که با ایجاد شبکه نشاسته ای در محصول علاوه بر تحمل تنش های پس از پخت باعث سفتی محصول شود. هدف از این مقاله ارائه خلاصه های از رویکردهایی است که بتواند باعث بهبود خواص حسی و ویژگی های فیزیکی و شیمیایی پاستای فاقد گلوتن شود.

کلمات کلیدی:

محصولات فاقد گلوتن، بیماری سلپاک، پاستا، نشاسته مقاوم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1489360>

