

عنوان مقاله:

کاربرد های فیبر حاصل از پسماند های فراوری مواد غذایی در صنایع غذایی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

سید دانیال مجربی - دانشکده ی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

فاطمه مومنی زاده - دانشکده ی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

وحید بهشاد - دانشکده ی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

زینب اوجانی - دانشکده ی صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

پسماند فراوری (به خصوص در طی فراوری میوه ها) منجر به مشکلات جدی زیست محیطی می شود. الیاف در مواد غذایی می توانند بعنوان پربیوتیک عمل کنند. همچنین می توانند رشد و فعالیت میکروب های روده را بطور انتخابی تحریک کنند. نگهدارنده های شیمیایی برای جلوگیری از فساد میکروبی استفاده می شوند که باقی ما ندن آنها در محصول مطلوب نیست. فیبر در صورت دارا بودن خواصی چون قیمت متعادل، سازگاری با فرایند تولید، ماندگاری طولانی و تأثیر مثبت بر فیزیولوژی بدن انسان می تواند به جای نگهدارنده های شیمیایی بعنوان افزودنی استفاده گردد که اگر این الیاف از پسماندهای حاصل از فراوری مواد غذایی استخراج شود علاوه بر اثرات مثبت که بر بدن دارند دارای صرفه ی اقتصادی بوده و منجر به کاهش آلودگی و خطرات زیست محیطی می شود.

کلمات کلیدی:

پسماند، فیبر، افزودنی، ترکیبات فعال زیستی، نگهدارنده

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234918>

