

## عنوان مقاله:

بررسی وضعیت جذب آب و روغن حبوبات ایرانی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

یزدان خسروی - مدیر کنترل کیفیت شرکت شیرخشک نوزاد پگاه شهرکرد

جواد کرامت - استادیار دانشگاه صنعتی اصفهان

علی اکبر کشاورز هدایتی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

الهام محمود - مدیر تضمین کیفیت شرکت شیرخشک نوزاد پگاه شهرکرد

## خلاصه مقاله:

حبوبات از منابع مهم غذایی سرشار از پروتئین برای تغذیه به شمار می آید. همچنین ارزش بیولوژیکی پروتئین حبوبات به سبب د ارا بودن بسیاری از اسیدهای آمینه ضروری در مقایسه با سایر منابع تأمین کننده پروتئین بسیار بالا می باشد. در این تحقیق ظرفیت جذب آب و روغن آرد 4 رقم از حبوبات ایرانی (باقلا، نخود، ماش و لوبیا چشم بلبلی) بررسی شد. نتایج نشان داد که ظرفیت جذب آب، در مورد آرد باقلا دارای بیشترین مقدار بود (6/52 گرم) و پس از آن به ترتیب لوبیا چشم بلبلی، نخود و ماش قرار گرفتند. خاصیت جذب روغن، ویژگی کاربردی بعدی بود و در این رابطه، لوبیا دارای بیشترین میزان جذب روغن (5/12 گرم) و ماش دارای کمترین میزان (4/41 گرم) می باشد. نتایج این مطالعه نشان داد که باقلا قابلیت استفاده به عنوان جزئی از فرمولاسیون غذاهای عملگر را دارد که ارزش غذایی و ویژگی های عملکردی فرآورده را افزایش می دهد.

## کلمات کلیدی:

حبوبات، ظرفیت جذب آب، روغن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235142>

