

عنوان مقاله:

پودر عصاره مالت جو، فواید و کاربردها

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

محمدرضا یوسفی جوزدانی - مدیر R&D شرکت پوران پودر سپاهان، دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

حکیمه صمدی - مسئول فنی شرکت پوران پودر سپاهان، کارشناس صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

عصاره مالت یا عصاره جوانه جو، شیرهای قهوه ای رنگ است که از دانه جو جوانه زده بدست می آید. این عصاره دارای اسید پکتیک و B گلوکان به میزان قابل توجه بوده، که در مادران باعث افزایش شیر می شود و به عنوان یک غذای لاکتوژنیک قوی شناخته می شود. فیبر بالا در جو باعث تنظیم عملکرد روده می شود و باعث حرکت روده به مدت 12 تا 24 ساعت می گردد، جو به دلیل کروم بالا در پیشگیری و بهبود دیابت نوع 2 موثر است، اثر کروم بروی انسولین بیش از 5 دهه است که به اثبات رسیده است، اثر دیگر فیبر موجود در عصاره مالت در جذب چربیهای غذایی و کاهش کلسترول خون می باشد.

کلمات کلیدی:

پودر عصاره مالت جو - شیر- پرولاکتین- محرک ترشح شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322641>

