

عنوان مقاله:

مروری بر روش های کاهش تلخی در غذاهای فراسودمند

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

نسیم خورشیدیان - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران،

سیده معصومه عرب - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

مجتبی یوسفی اصلی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

حسین حبیبی - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

روند تولید غذا امروزه به سمت توسعه غذاهای فراسودمند در حال پیشروی است. یک غذای فراسودمند علاوه بر تامین نیازهای اولیه بدن به ترکیبات مغذی، اثرات سلامت بخش نیز داشته و بایستی دارای ویژگی های حسی مطلوب نیز باشد. ترکیبات زیست فعال متعددی مانند انواع ترکیبات فنولیک در فرمولاسیون این غذاها به کار می روند که ممکن است دارای مزه خوشایندی نباشند و ایجاد مزه تلخ نمایند. روش های متعددی مانند تغییر فرمولاسیون ماده غذایی و تکنولوژی های درون پوشانی برای این منظور قابل استفاده است که در این مقاله به این روش ها پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

غذای فراسودمند، تلخی، فرمولاسیون، درون پوشانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564249>

