

عنوان مقاله:

مروری بر غنی سازی مواد خوراکی و آشامیدنی در صنایع غذایی

محل انتشار:

نخستین کنفرانس ملی توسعه کیفیت راهبردی فراگیر در سلامت غذا (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

هادی قائمی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی ، عضو باشگاه پژوهشگران جوان ، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، تبریز، ایران و
همکار بخش تحقیق و توسعه شرکت پ

حسین جدیری - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی و مدیر بخش تحقیق و توسعه شرکت پگاه آذربایجان شرقی

خلاصه مقاله:

متخصصان تغذیه و صنایع غذایی ، در پی تولید محصولاتی می باشند که علاوه بر خصوصیات حسی و ظاهری مطلوب ، دارای خواص تغذیه ای خاص نیز باشند. غنی سازی عبارتست از افزودن یک یا چند ماده مغذی به غذای مصرفی متداول که توسط افراد جامعه هدف مورد مصرف قرار می گیرد. هدف اصلی غنی سازی ، رساندن یک یا چند ماده مغذی به طور دائم و به میزان معین به افراد جامعه ای است که در معرض کمبود این مواد قرار دارند. غنی سازی باید منطبق با سیاست های غذایی و بر اساس تصحیح مشکلات تغذیه ای خاص جامعه هدف و الگوی مصرف هر منطقه صورت گیرد. مواد مغذی باید با توجه به امکان وجود طبیعی آنها در منابع غذایی دیگر در مقادیری به غذا های حامل اضافه شوند که منجر به بیش دریافت یا در یافت نامعلوم نگردد. انتخاب غذای حامل باید بر اساس میزان مصرف در جامعه و با در نظر گرفتن محدودیت های فنی باشد و همچنین افزودن مواد مغذی به ماده غذایی به نحوی باشد که موجب اختلال در متابولیسم سایر مواد مغذی و بروز عوارض جانبی نشود. افزودن مواد مغذی به فراورده نباید تغییر غیر قابل پذیرش در خصوصیات حسی مواد غذایی و شبیه های فراوری ایجاد کند. همچنین افزودن مواد مغذی نباید دوره ماندگاری محصول را کاهش دهد. هدف اصلی غنی سازی، رساندن یک یا چند ماده مغذی به طور دائم و به میزان معین به افراد جامعه ای است که در معرض کمبود این مواد قرار دارند. غنی سازی باید منطبق با سیاست های غذایی و بر اساس تصحیح مشکلات تغذیه ای خاص جامعه هدف و الگوی مصرف هر منطقه صورت گیرد.

کلمات کلیدی:

غنی سازی، ریز مغذی ها، منابع غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/268065>

