

عنوان مقاله:

مروری بر آنتی اکسیدان و تاثیرات آن در طی فرایند تولید نان

محل انتشار:

کنفرانس علوم و صنایع غلات، نان و فرآورده های آردی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

عیسی عسگری - مدیر تحقیق و توسعه کیتیرینگ هوایی آرمان دانش آموخته مقطع کارشناسی ارشد دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، گروه علوم تغذیه

ساناز سلمانی زاده - کارشناس تحقیق و توسعه کیتیرینگ هوایی آرمان دانش آموخته مقطع کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد ورامین پیشوا، گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

چربی سبب ایجاد طعم و بافت در محصولات می گردد اما آن را مستعد اکسیدشدن می نماید و منجر به توسعه تند شدن و طعم نامطلوب در غذاها می شود. بنابراین از زمان های قدیم استفاده از آنتی اکسیدان ها جهت جلوگیری از اکسیداسیون چربی ها مرسوم بوده است. ترکیبات آنتی اکسیدان در مواد غذایی نقش مهمی در حفظ و ارتقاء سلامت دارند. آنتی اکسیدان ها باعث محافظت بدن در برابر تنش اکسیداتیو ناشی از رادیکال های آزاد می شوند. رادیکال های آزاد باعث ایجاد بیماری های گسترده در انسان می شوند. آنتی اکسیدان ها با خنثی سازی رادیکال های آزاد از یک طرف باعث کاهش خطر ابتلا به بیماری های قلبی عروقی و سکنه می شوند و از طرف دیگر از پیشرفت سرطان جلوگیری می کنند. مهم ترین آنتی اکسیدان های طبیعی در میوه ها، سبزیجات و غلات کامل وجود دارند. این مطالعه بر روی طبقه بندی، مکانیسم و ویژگی های آنتی اکسیدان متمرکز گردیده است. نان و محصولات نانوائی نقش مهمی در تغذیه انسان دارند. افزودن مواد غنی از فنولیک با نان گندم یک روش موثر جهت بهبود پتانسیل آنتی اکسیدانی فرآورده نهایی به شمار می رود. در این مقاله مروری پژوهش های صورت گرفته در خصوص تغییرات در فعالیت آنتی اکسیدان در طول فرایند تولید محصولات نانوائی (مخلوط کردن، تخمیر و پخت) همچنین خواص آنتی اکسیدانی در طی مرحله پخت مورد بررسی قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

اکسیداسیون، آنتی اکسیدان، فنولیک، محصولات نانوائی، پخت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/592940>

