

عنوان مقاله:

کاربرد پودر ریز جلبک اسپیرولینا در تولید مواد غذایی فراسودمند

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

نیلوفر نورمحمدی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی گرایش زیست فناوری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ایران

صبیحه سلیمانیان زاد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی گرایش زیست فناوری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ایران

هاجر شکرچی زاده - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی گرایش فناوری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر، ریز جلبک اسپیرولینا پلاتنسیس به علت دارا بودن ویژگی های تغذیه ای منحصر به فرد از جمله محتویات پروتئینی 50-60 درصد، ویتامین، اسید های آمینه ی ضروری، مواد معدنی و اسید های چرب ضروری و همچنین به دلیل فقدان سلولز در دیواره ی سلولی آن که باعث هضم آسان آن شده است، به عنوان غذای انسان استفاده شده است. تقاضا برای غذاهای سلامتی بخش باعث توجه هرچه بیشتر به منابع طبیعی نوین شده است و ریز جلبک ها به دلیل دارا بودن ترکیبات زیست فعال جزء غذاهای فراسودمند به شمار می آیند که به طور مستقیم به عنوان غذا یا به صورت فرآیند شده به عنوان افزودنی غذایی استفاده می شوند. در این مقاله سعی بر معرفی تحقیقات اخیر انجام شده در این زمینه می باشد

کلمات کلیدی:

اسپیرولینا، ترکیبات زیست فعال، غذاهای فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574306>

