

جایگزینی عملکرد گلوتن در پاستای فاقد گلوتن

فاطمه عسگری مهرآبادی

دانشجو دکتری، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محبوبه فضایی

استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

چکیده

امروزه غذاهای عملگرا به عنوان راهکاری در حفظ سلامت مطرح شده و در صنایع غذایی مورد توجه قرار گرفته‌اند. کاربرد غذاهای فاقد گلوتن به عنوان غذای فراسودمند روز به روز در حال افزایش است. سلیاک نوعی بیماری ژنتیکی است که ۱٪ از مردم جهان را درگیر کرده است. افراد مبتلا به سلیاک ناچار به مصرف رژیم غذایی سخت بدون گلوتن به صورت مادام‌العمر هستند. گلوتن مسئول ویژگی‌های ویسکوالاستیک محصولاتی بر پایه گندم است. محصولات بدون گلوتن معمولاً طعم، بافت و ظاهر ضعیفی دارند بنابراین تولید محصولات بدون گلوتن با کیفیتی که بتواند خواص ویسکوالاستیک گلوتن را تقلید کند یک چالش مهم در صنعت غذا محسوب می‌شود. در این محصولات ترکیباتی مانند آرد فاقد گلوتن، نشاسته اصلاح شده و مواد افزودنی را به عنوان جایگزین گلوتن استفاده می‌کنند که با ایجاد شبکه نشاسته‌ای در محصول علاوه بر تحمل تنش‌های پس از پخت باعث سفتی محصول شود. هدف از این مقاله ارائه خلاصه‌ای از رویکردهایی است که بتواند باعث بهبود خواص حسی و ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی پاستای فاقد گلوتن شود.

واژگان کلیدی: محصولات فاقد گلوتن، بیماری سلیاک، پاستا، نشاسته مقاوم.