

## چالش‌های تغذیه‌ای و تکنولوژیکی در محصولات فاقد گلوتن برای بیماران سلیاکی

پریسا هوشمندی

دانشجو کارشناسی، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

فاطمه گلی

دانشجو کارشناسی، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

مرضیه فلامرزی

دانشجو کارشناسی، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محبوبه فضایی

استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

### چکیده

در بیماری سلیاک قرار گرفتن در معرض مقدار کمی گلوتن، به علت ایجاد التهاب در روده‌ی کوچک می‌تواند منجر به کاهش میزان جذب بعضی از مواد مغذی مهم از جمله کلسیم، آهن، فولیک اسید و ویتامین‌های محلول در چربی می‌شود. داشتن یک رژیم غذایی فاقد گلوتن در سراسر زندگی، تنها عامل مؤثر برای درمان بیماری سلیاک می‌باشد، بنابراین امروزه تقاضای مصرف‌کنندگان برای محصولات بدون گلوتن در حال افزایش است، درحالی که حذف گلوتن از سایر محصولات مبتنی بر غلات منجر به ایجاد بسیاری از مشکلات تغذیه‌ای و تکنولوژیکی می‌گردد. این مقاله به بحث در مورد غلات مختلف، برای جایگزینی عملکرد گلوتن می‌پردازد و اثرات اقتصادی و اجتماعی پایبندی به رژیم غذایی فاقد گلوتن را مورد بررسی قرار می‌دهد. شناخت بهتر در مورد اساس مولکولی این اختلال، جستجو برای روش‌های جدید درمان بیماری را تقویت می‌کند. در این بررسی منابع جدید و رایج فاقد گلوتن، چالش‌های متفاوتی که در تولید و مصرف این محصولات با آن مواجه شده‌اند و راهکارهای مختلف برای بهبود خواص آن‌ها مورد بحث قرار گرفته است.

**واژگان کلیدی:** بیماری سلیاک، فاقد گلوتن، جایگزین‌های گلوتن، آنزیم‌ها.