

# 10th International Conference on Food industry sciences, organic farming and food security



بررسی خصوصیات تغذیه‌ای، رنگ و حسی پاستای غنی شده با محصولات جانبی صنایع

## کشاورزی

امیرپویا قندهاری یزدی

گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

لیلا کمالی روستا

گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

متین یحیوی

گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

مهدی امینی

گروه توسعه صنعتی و پژوهشی زر

## چکیده

در دنیایی با کمبود چشمگیر منابع طبیعی و افزایش بروز بیماری‌های مزمن مرتبط با عادات غذایی ناسالم، جستجو برای محصولات غذایی فراسومند و سازگار با محیط زیست در بین مصرف‌کنندگان افزایش یافته است. محصولات فرعی کشت و صنعت به دلیل این‌که منبعی در دسترس، مقرون به صرفه و پایدار از مجموعه وسیعی از ترکیبات زیست‌فعال هستند، توجه ویژه‌ای را از پژوهشگران به خود جلب کرده‌اند. پاستا یکی از محبوب‌ترین غذاها در سراسر دنیا می‌باشد. میزان کالری پاستا بالا می‌باشد اما این محصول از نظر فیبرهای غذایی، مواد معدنی، ویتامین‌ها و اسیدهای آمینه ضروری فقیر است. تحقیقات نشان داده است که ماتریکس پاستا قابلیت حفظ پایداری مواد مغذی را دارد و می‌تواند حامل مناسبی برای غنی‌سازی باشد. غنی‌سازی با محصولات جانبی کشاورزی یک روش کارآمد برای بهبود ویژگی‌های تغذیه‌ای پاستا است؛ با این حال به دلیل تأثیرات این ترکیبات بر بافت، خصوصیات حسی، رنگ، پخت و خصوصیات تغذیه‌ای، استفاده از آن‌ها به عنوان یک چالش در نظر گرفته می‌شود. در این مطالعه به تأثیر غنی‌سازی با استفاده از محصولات جانبی کشاورزی بر خصوصیات حسی، تغذیه‌ای و رنگ پاستا پرداخته شده است.

کلمات کلیدی: پاستا، ترکیبات زیست‌فعال، غنی‌سازی، فیتوکمیکال‌ها، محصولات جانبی صنایع کشاورزی.