

بهبود سازی جایگزین های چربی در مواد غذایی

محسن حسینی موسی آبادی (BSc)*

۱- گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، موسسه غیرانتفاعی کار، رفسنجان، کرمان، ایران

خلاصه

سابقه و هدف: چربی از جمله ترکیباتی است که از منابع گیاهی و حیوانی به دست می آید و در اکثر محصولات غذایی وجود دارد. روند رو به رشد بیماریهایی مانند چربی خون، بیماریهای قلبی، کلسترول بالا و چاقی سبب شده متخصصین صنعت غذا به دنبال استفاده از چربیهای جایگزین با کالری کمتر باشند.

مواد و روش ها: در این مطالعه مروری سنتی جستجوی جامعی در بانک های اطلاعاتی ملی و بین المللی IranDoc, SID, Magiran, Science Direct, Scopus, Civilica, Web of Science و Google Scholar طی ماههای فروردین تا خرداد ۱۳۹۵ با استفاده از کلیدواژه های جایگزین، چربی و مواد غذایی انجام شد و ۱۵ مقاله فارسی و لاتین مورد بررسی قرار گرفت.

یافته ها: طی بررسی هایی که انجام شد تمامی جایگزینهای چربی موجود در فرآورده های لبنی، غلات، گوشت و... معرفی و مورد بررسی قرار گرفتند. با توجه به نوع ماده غذایی، ویژگیهای حسی و کیفی، از نوع خاصی از جایگزینهای چربی طی روشهایی همچون حذف به روش مستقیم، بهینه سازی فرمولاسیون، تغییر در روش فرآوری و روش جامع می توان بهره برد.

نتیجه گیری: به منظور حل برخی از مشکلات مربوط به حذف یا کاهش چربی، جلوگیری از بیماریهای قلبی و عروقی و بهبود سلامتی افراد می توان از جایگزینهای چربی در محصولات غذایی جوامع استفاده کرد، که نتایج حاصله بیانگر تولید مواد غذایی کم کالری با بافتی مشابه محصولات پرچرب است.

واژه های کلیدی: جایگزین، چربی، مواد غذایی.

* مسئول مقاله: محسن حسینی موسی آبادی

E-mail: Mhassani1372@gmail.com

آدرس: رفسنجان، موسسه غیرانتفاعی کار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی. تلفن: ۰۳۴-۳۴۳۵۵۶۳۶

Optimize fat Replacers in food

M. Hassani Moosa Abadi (BSc) *¹

1.Department of Science and Engineering, Food Industries, Faculty of Agriculture, Non-Profit Organization, Rafsanjan, Kerman, I.R.Iran.

ABSTRACT

BACKGROUND AND OBJECTIVE: Fat is obtained from plant and animal sources and exists in most nutritious products which affects their sensory properties. The growing trend of diseases such as high cholesterol, heart disease and obesity made the nutrition experts look for the alternative fat with lower-calorie.

METHODS: In this review study, a comprehensive search has been conducted in national and international databases such as Magiran, SID, IranDoc, Scopus, Science Direct, and Web of Science and Google Scholar since Farvardin to Khordad in 1395 using the keywords alternative, fat and nutrition. 15 Persian and English papers were investigated.

FINDINGS: Meanwhile reviewing the very papers, all the alternative fat in dairy products, cereals, meat, etc. were scrutinized. Regarding the type of food, organoleptic characteristics and quality, a particular type of fat alternative in techniques such as Remove the direct method, formulation optimization, changes in processing techniques and holistic methods can be used.

CONCLUSION: In order to solve some problems related to the elimination or reduction of fat, cardiovascular diseases prevention and health improvement, it is possible to use fat alternatives in communities' food, furthermore, the obtained results indicated that the production of low-calorie foods is similar to the texture of high fat products.

KEY WORDS: *Replacers, Fat, Nutrition.*

* Corresponding author: M. Hassani Moosa Abadi (BSc)

Address: Department of Science and Engineering, Food Industry, Non-Profit Workers, Rafsanjan, Kerman, I.R.Iran.

Tel: + 98 34 34355636

E-mail: mhassani1372@gmail.com.