

## بهینه سازی روش تهیه پودر خرماي استعمران مورد استفاده در صنايع تبديلي

---

خانم مهندس ليلا بهبهانی محقق بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان ، در تحقیقات خود روش مناسبی برای تهیه پودر خرماي استعمران که یکی از ارقام مهم خرماي ایران است به عنوان جایگزین بخشی از شکر در صنايع تبديلي ارائه نمود.

مهندس بهبهانی در این تحقیق توانست پودر خرماي حاصله از خشک کن فرکتانس ویندو با ضخامت لایه خمیر ۲ میلی متر و خواص فیزیکیوشیمیایی و ماندگاری بالا به دست آورد. امروزه از لحاظ تغذیه‌اي تمایل به مصرف غذاهای با چربی و شکر کمتر فزونی یافته و از آنجایی که حذف شکر و چربی از غذاهایی مثل شیرینی جات عملی نیست، توصیه می شود که در این غذاها شکر و چربی با مواد دیگری جایگزین شود. با توجه به اینکه ارقام مختلف خرما داراي میزان قند قابل توجهی هستند، یکی از راه های استفاده از خرما در صنايع غذایی جایگزینی آن با شکر در فرمولاسیون مواد غذایی است.