

بررسی تاثیر شرایط خشک کردن و نگهداری بر تثبیت میکرو ارگانسیم های مفید در سبوس

افزودن سبوس به آرد به دلیل دارا بودن ترکیبات مفید ضروری و فراوری آن به دلیل کاهش ترکیبات ضد تغذیه ای لازم است.

دکتر لاله مشرف عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان اصفهان، در تحقیقات خود توانست با فراوری تخمیری سبوس میزان اسید فیتیک را که ماده ضد تغذیه ای بوده به حداقل برساند. وی همچنین دمای ۴ درجه سانتی گراد برای نگهداری سبوس تهیه شده از فرایند تخمیر با حفظ میکرو ارگانسیم های مفید را توصیه می کند. اسید فیتیک ترکیبی است که به صورت طبیعی در سبوس وجود دارد و با جذب املاح مفید مانند روی و آهن مانع جذب آنها در بدن می گردد. برای نگهداری سبوس تهیه شده از فرایند تخمیر و حفظ میکروارگانسیم های مفید آن روش های مختلفی مانند خشک کردن، فریز کردن و نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی گراد وجود دارد. روش نگهداری در دمای ۴ درجه سانتی گراد باعث زنده نگه داشتن میکروارگانسیم های مفید بیشتری نسبت به سایر روش ها می گردد.

با توجه به وجود ترکیبات بسیار مفید همچون املاح، ویتامین ها و فیبرهای رژیمی در سبوس گندم و همچنین تاثیر مثبت فیبرهای رژیمی بر سلامتی انسان، افزودن سبوس به آرد به دلیل دارا بودن ترکیبات مفید ذکر شده ضروری و فراوری آن به دلیل کاهش ترکیبات ضد تغذیه ای لازم است.