

پروژه تحقیقاتی "بررسی اثر پروتئین آب‌پنیر و صمغ دانه کتان بر ویژگی‌های بافتی و حسی لواشک پفی پوره عناب-سیب"

پروژه تحقیقاتی با عنوان "بررسی اثر پروتئین آب‌پنیر و صمغ دانه کتان بر ویژگی‌های بافتی و حسی لواشک پفی پوره عناب-سیب" توسط خانم دکتر الهام آذرپژوه عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی اجرا شد و طی این پژوهش فرمولاسیون تولید لواشک پفی از مخلوط عناب-سیب همراه با صمغ دانه کتان و پروتئین آب‌پنیر را بهینه و خصوصیات فیزیکی‌شیمیایی آن مورد بررسی قرار گرفت.

غذاهای فراسودمند یا عملگرا علاوه بر خواص تغذیه‌ای دارای خواص سلامت بخش نیز هستند. انتخاب میان وعده‌های غذایی مناسب از میان فراورده‌های غذایی فراسودمند باعث افزایش ارزش تغذیه‌ای و سلامت بخشی این گروه مهم از خوراکی‌ها می‌گردد. با توجه به افزایش مصرف میان وعده‌ها در بین کودکان و دانش‌آموزان، این نگرش ارتقاء سلامت عمومی جامعه را به دنبال خواهد داشت. یکی از شناخته شده‌ترین مواد غذایی فراسودمند که می‌توانند به‌عنوان میان وعده‌های غذایی مفید مورد استفاده قرار گیرند لواشک می‌باشد. لواشک‌های فله‌ای و بی‌نام و نشان یا نامعتبری که طعم‌های غیر واقعی و رنگ‌های جذاب دارند، به دلیل آن که پایه اصلی آن‌ها میوه نیست، طعم و رنگ طبیعی ندارند و حاوی طعم دهنده‌ها و رنگ‌های شیمیایی غیرمجاز با دوز مصرف بالا هستند. اکثر حجم این محصولات را آرد، نشاسته، اسید، مواد رنگی یا در صورت استفاده، میوه‌های له شده و کپک زده تشکیل می‌دهد. این محصولات اکثرا ظاهری سالم و خوش آب و رنگی دارند و اغلب مصرف‌کنندگان آن، دانش‌آموزان هستند که در راه مدرسه، آن‌ها را خریداری و مصرف می‌کنند. متأسفانه افزودنی‌های غیرمجاز این نوع محصولات، شیمیایی و سمی است و مقدار اندکی از آن می‌تواند به بروز مسمومیت‌ها و حساسیت‌های شدید بخصوص در کودکان در حال رشد منجر شود. عناب به‌عنوان یک منبع ارزشمند سرشار از املاح و ویتامین‌های مختلف است و مصرف آن به‌عنوان یکی از تنقلات مفید در بین وعده‌های غذایی توصیه می‌شود. به کارگیری عناب تازه موجب ورود این منابع ارزشمند به چرخه غذایی و ارتقاء ارزش تغذیه‌ای و تولید فرآورده فراسودمند در صنعت غذا می‌گردد. علاوه براین، پروتئین‌های آب‌پنیر و صمغ دانه کتان به منظور افزایش پروتئین و امگا ۳ در تولید لواشک با خواص عملگرایی می‌تواند یک نگرش جدید محسوب شود.