

پروژه تحقیقاتی دستیابی به فناوری تولید نان کاک فراسودمند سنجد

پروژه تحقیقاتی با عنوان "دستیابی به فناوری تولید نان کاک فراسودمند سنجد" توسط آقای دکتر سیدحمیدرضا ضیاءالحق عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود) اجرا شد و به روشی برای تولید نوعی نان کاک فراسودمند از سنجد دست یافت.

در سال‌های اخیر مطالعات نشان داده‌اند که مصرف فراورده‌های غذایی فراسودمند می‌تواند نقش مؤثری در پیشگیری از بسیاری بیماری‌ها نظیر بیماری‌های قلبی عروقی، سرطان، دیابت و نیز پیری زودرس داشته باشد. با توجه به اینکه فیبر یکی از ترکیبات غذایی مفید برای بیماران دیابتی، افراد چاق و بیماران دچار مشکلات گوارشی از جمله یبوست می‌باشد، لذا غنی‌سازی مواد غذایی با چنین ترکیباتی امری ضروری به نظر می‌رسد. پودر کامل سنجد خواص دارویی و تغذیه‌ای زیادی دارد که به طور معمول در آب جوش یا شیر حل شده و مصرف می‌شود، ولی طعم مطلوبی ندارد و مردم در شرایط عادی و در صورتی که برایشان تجویز نشده باشد، تمایلی به مصرف آن ندارند. جوانه گندم نیز خواص تغذیه‌ای با ارزشی دارد ولی در رژیم غذایی مردم کشورمان جایگاهی زیادی ندارد. از طرف دیگر نان و به ویژه نان‌های سنتی مناطق مختلف محصولی است که توسط تمام اقشار جامعه به فراوانی استفاده می‌شود. از این‌رو در این پژوهش این دو ماده غذایی با ارزش یعنی آرد کامل سنجد و آرد جوانه گندم در فرمولاسیون یکی از انواع نان سنتی موجود در شاهرود با نام کاک قرار گرفته و محصولی فراسودمند تولید شود تا تمام اقشار جامعه بتوانند از این مواد غذایی با ارزش استفاده کنند. محصول تولیدی ویژگی‌های حسی و بافتی مطلوبی داشته و با انواع کاک سنتی که در منطقه تولید می‌شود قابل رقابت می‌باشد ضمن اینکه کاربرد جدیدی برای سنجد که تولید آن در کشور رو به افزایش است ایجاد شده و از ضایعات سنجد جلوگیری می‌گردد.