



مروری بر غنی‌سازی نان فاقد گلوتن ویژه بیماران سلیاک

عاطفه قورچی^{*۱}

۱- گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

* نویسنده مسئول: Atefe_quorhi@yahoo.com

چکیده

بیان مسأله: یکی از بیماری‌هایی که در کشور ما نیز رواج پیدا کرده، بیماری سلیاک است. چنانکه در همه گروه‌های سنی بیش از ده‌هزار نفر بیمار سلیاک ثبت کشوری شده‌اند؛ هرچند انتظار شیوع یک درصد است و میزان واقعی بیش از این‌هاست. این بیماران در جامعه با مشکلات و چالش‌های بزرگی مواجه هستند. بیماری سلیاک جزء بیماری‌های خود ایمن است که افراد مبتلا، به گلوتن موجود در غلات (گندم، جو و چاودار) حساس بوده و در صورت استفاده آشکار و پنهان به عوارض جبران‌ناپذیری مبتلا خواهند شد.

هدف پژوهش: انتروپاتی (بیماری روده کوچک) حساس به گلوتن، بیماری سلیاک یک عامل غیر عفونی سوء جذب است که به دنبال کاهش سطح جذبی روده باریک به وجود می‌آید. اختلال اصلی در این بیماری، حساسیت به گلوتن پروتئینی موجود در گندم و غلات مربوط (جو معمولی، جو چاودار) است که منجر به تخریب مخاط روده کوچک از طریق مکانیسم خودایمنی در افرادی که از لحاظ ژنتیکی مستعد به بیماری هستند، می‌شود. علائم مزمن شکمی (اسهال، نفخ شکم)، تأخیر رشد و بلوغ، تحریک پذیری، کاهش اشتها، کاهش وزن، فقر غذایی، کمبود آهن از علائم کلاسیک این بیماری است. اما بسیاری از بیماران نمای غیرشایع دارند و تظاهرات گوارشی ندارند. در صورت تأخیر تشخیص و عدم درمان این بیماران، عوارض پیچیده و نگران‌کننده‌ای حادث می‌شود.

روش و چگونگی انجام پژوهش: این مقاله به مروری بر غنی‌سازی نان فاقد گلوتن ویژه بیماران سلیاک می‌پردازد.

یافته‌ها و نتیجه‌گیری: برای تامین تقاضای مصرف‌کنندگان فاقد گلوتن برای محصولات نانی با کیفیت بالا، شرکت‌ها باید نان فاقد گلوتن تولید کنند که دارای ویژگی‌های مشابه نان آرد گندم باشد. تهیه نان شبیه فرمولاسیون آشنا به نان گندم بدون گلوتن یک چالش فناوری است. نان بدون گلوتن با محصولات کم کیفیتی که احساس طعم ضعیفی در دهان دارند همراه است. همچنین نان‌های بدون گلوتن و سایر محصولات فاقد گلوتن نیز با بیات شدن سریع مرتبط هستند و خمیرهای فاقد گلوتن قادر به ایجاد شبکه پروتئین گلوتن با خصوصیتی مانند گلوتن نیستند. بنابراین، جایگزین پروتئین گلوتن در نان بدون گلوتن به یک هدف اولیه در تولید محصولات جدید تبدیل شده و فرمولاسیون نان بدون گلوتن در سال‌های اخیر از طریق افزودن مواد مختلف مانند هیدروکلوئیدها به فرمولاسیون بهبود یافته است.

کلید واژه‌ها: افزایش ماندگاری، نان، سلیاک، فاقد گلوتن