



مروری بر خواص و کاربرد برخی از گونه‌های گیاهی خانواده Fabaceae در تهیه نان بدون گلوتن

امیرمحمد عوضزاده^۱ و علی باقری^{۲*}

۱- دانشجوی دکتری سیستماتیک گیاهی، گروه زیست شناسی گیاهی و جانوری، دانشکده علوم و فناوریهای زیستی، دانشگاه اصفهان

۲- دانشیار گروه زیست شناسی گیاهی و جانوری، دانشکده علوم و فناوریهای زیستی، دانشگاه اصفهان

a.bagheri@sci.ui.ac.ir

بیان مسأله: در سال‌های اخیر، نان‌های بدون گلوتن به عنوان جایگزینی برای افراد مبتلا به بیماری سلیاک و حساسیت به گلوتن مورد توجه قرار گرفته‌اند. این محصولات، به دلیل فقدان شبکه گلوتنی، معمولاً با چالش‌هایی در زمینه کیفیت بافت، طعم، ارزش تغذیه‌ای و ماندگاری مواجه هستند. به منظور بهبود این ویژگی‌ها، بررسی‌های متعددی بر روی ترکیبات جایگزین صورت گرفته است. در این میان، گیاهان خانواده Fabaceae به عنوان منابع غنی از پروتئین، فیبر، آنتی‌اکسیدان‌ها و ویتامین‌ها، پتانسیل بالایی در ارتقای کیفیت نان‌های بدون گلوتن نشان داده‌اند.

هدف پژوهش: این مطالعه با هدف مرور پژوهش‌های انجام‌شده در زمینه نقش گونه‌های مختلف خانواده Fabaceae در بهبود ویژگی‌های تغذیه‌ای، بافت، طعم و ماندگاری نان‌های بدون گلوتن صورت گرفته است. در این راستا، یافته‌های مطالعات پیشین در خصوص تأثیر این گیاهان بر کیفیت محصول نهایی و پتانسیل آن‌ها در بهینه‌سازی فرمولاسیون محصولات بدون گلوتن مورد بررسی و تحلیل قرار گرفته است.

روش و چگونگی انجام پژوهش: این تحقیق به صورت مروری و بر اساس بررسی مقالات علمی معتبر از پایگاه‌های اطلاعاتی PubMed، ScienceDirect و Web of Science انجام شده است.

یافته‌ها و نتیجه گیری: بر اساس مطالعات بررسی‌شده، گونه‌های مختلفی از Fabaceae شامل *Trigonella foenum-graecum* L (شنبلیله)، *Cicer arietinum* L (نخود)، *Phaseolus vulgaris* L (لوبیا) و *Vicia lens* L (عدس) به دلیل ترکیبات زیستی ارزشمند، به عنوان افزودنی‌های مؤثر در فرمولاسیون نان‌های بدون گلوتن پیشنهاد شده‌اند. مشخص شده است که این گیاهان با دارا بودن پروتئین‌های عملکردی، قادر به بهبود خواص رئولوژیکی خمیر و افزایش قابلیت نگهداری آب در محصولات پخته‌شده هستند. همچنین، برخی از این گیاهان، مانند *Trigonella foenum-graecum*، به دلیل دارا بودن ترکیبات معطر، تأثیر مثبتی بر طعم و عطر نان‌های بدون گلوتن نشان داده‌اند. افزوده شدن این ترکیبات، بهبود ساختار داخلی، افزایش حجم مخصوص و کاهش سختی نان در طی نگهداری را به دنبال داشته است. مطالعات نشان داده‌اند که استفاده از این گیاهان در تولید نان‌های بدون گلوتن، علاوه بر بهبود کیفیت بافت و ارزش تغذیه‌ای، می‌تواند پایداری و ماندگاری این محصولات را نیز افزایش دهد. با این حال، به منظور تعیین بهترین ترکیب و دوز مصرفی، انجام تحقیقات بیشتری در این زمینه توصیه شده است.

کلید واژه‌ها: خواص تغذیه‌ای، خواص دارویی، خانواده Fabaceae، طعم نان، نان بدون گلوتن.