دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

فرآیند خشک کردن یکی از قدیمی ترین شیوه های نگهداری مواد غذایی با حفظ ارزش غذایی در سطح بالا می باشند. در ایالات متحده مقدار مصرف میوه ها و سبزیجات فرآیند شده بالاتر از مقدار مصرف تازه آنهاست. در دیگر کشورهای پیشرفته این مسیر به طرف افزایش نسبی مصرف محصولات فرآیند شده یا تبدیل شده پیش می روند. با توجه به جایگاه سبزیجات در هرم غذایی امروزه توصیه به مصرف این گروه بسیار بالا میباشد.

سبزی خشک، گیاهان و یا بخش های گیاهی خشک شده می باشند که به صورت کامل یا پودر شده به تنهایی و یا به صورت مخلوط شده مورد استفاده قرار می گیرند. در اینجا منظور از سبزی خشک، سبزی های برگی هستند که برگ و یا قسمتی از برگ و یا ساقه های جوان و ظریف آنها مصرف غذایی دارند مانند نعنا، جعفری و ....

سبزی خشک شده به روش صنعتی: فرآیندی است که با توجه به ضوابط تعیین شده توسط سازمان غذا و دارو (مدیریت نظارت بر مواد غذایی) و با پیروی از استانداردهای ملی با

1 / 5

Phoca PDF

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
aw [illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]

[illegible]

Phoca PDF