

ماکارونی دانه برنجی توسط زر ماکارون

۱۳۸۷/۰۸/۱۴ - ۱۹:۴۶

به گزارش شبکه خبری صنایع غذایی ایران فودنا ، شرکت زر ماکارون محصول جدید خود را با عنوان ماکارانی دانه برنجی در اندازه ای متفاوت روانه بازار کرد.

با توجه به عادات غذائی و ذائقه ی مردم کشورمان که برنج نقش مهمتری در رژیم غذائیشان ایفا میکند ، با تولید و ارائه ی ماکارونی دانه برنجی به بازار سعی گردیده است ماکارونی با شکلی متنوع و تازه برای پاسخ به این نیاز فرهنگی و ذائقه ای ارائه گردد. ماکارونی نسبت به برنج ارزش تغذیه ای بالاتری دارد ، از جمله شاخص قند پائین تری نسبت به آن دارد. (یعنی قند خون را به تدریج افزایش می دهد. همچنین مواد مغذی مثل بتاکاروتن که رنگدانه طبیعی گندم دروم و سمولینا ی حاصل از آن است در برنج وجود ندارد.

این نوع محصول امکان تهیه یک وعده غذایی لذیذ با قیمت تمام شده کمتر را ضمن برخورداری از ارزش غذائی بالاتر برای خانواده ایرانی فراهم می نماید.

میزان پروتئین گندم(به ویژه دروم) بالاتر است ، لذا این محصول میزان پروتئین بیشتری دارد.

همچنین کربوهیدرات های ماکارونی از نوع پیچیده هستند، در حالیکه برنج بیشتر از کربوهیدرات های ساده تشکیل شده است. دریک رژیم غذائی سهم عمده در تامین انرژی باید از طریق کربوهیدرات های پیچیده تامین گردد.

انتخاب برنج به عنوان یک ماده غذایی رایج و در هم آمیخته با فرهنگ مردم کشور ما به عنوان یک عامل مهم می تواند در تلفیق یک غذای به نسبه جدید مانند ماکارونی با ماده غذایی سنتی رایج و شناخته شده ایرانی سهم به سزایی در ایجاد تمایل به مصرف این غذای ارزشمند در بین تمام اقشار و گروه های سنی که در حال حاضر کمتر مخاطب مصرف ماکارونی هستند مانند افراد مسن تر داشته باشد . در عین حال یک محصول جدید با طعم متفاوت برای کودکان و جوانان ارائه خواهد نمود . این محصول می تواند به راحتی با ایفای نقش به عنوان یک وعده غذایی که در هر روز امکان مصرف دارد ، مصرف سرانه ماکارونی را در کشور افزایش دهد و به عنوان یک پایه غذایی با طعم شناخته شده و آشنا از تنوع پذیری بیشتری در طبخ غذا برخوردار باشد و به این ترتیب مواردی مانند کاهش قیمت تمام شده وعده غذایی برای خانوار و نیز افزایش ارزش تغذیه ای آن را به دنبال داشته باشد .

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.