

## مروری بر پیشرفت‌های اخیر در رویکردهای پخت نان بدون گلوتن

عرفان پورآرین

دانشجو کارشناسی ارشد، بخش علوم و صنایع غذایی دانشگاه شیراز

محمد جعفر دهزاد

دانشجو دکتری، علوم تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی شیراز

محبوبه فضایی

استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشگاه شیراز

### چکیده

بخش پروتئینی غلاتی مانند گندم، جو و چاودار یا گونه‌های آمیخته آن‌ها گلوتن نام دارد که عمدتاً از پرولامین‌ها و گلوتلین‌ها تشکیل شده است. اختلالات مرتبط با گلوتن شامل بیماری سلیاک، حساسیت به گلوتن و حساسیت به گلوتن غیر سلیاکی می‌باشد. بیماری سلیاک یکی از شایع‌ترین بیماری‌های سوء جذب روده انسان است. از آنجا که تنها درمان موثر برای بیماران مبتلا به سلیاک پیروی از رژیم غذایی بدون گلوتن می‌باشد، امروزه تقاضای مصرف‌کنندگان برای محصولات بدون گلوتن در حال افزایش است. با این حال، جایگزینی عملکرد گلوتن در محصولات بدون گلوتن یک چالش تکنولوژیکی جدی است. رویکردهای متعددی برای درک و بهبود محصولات بدون گلوتن بکار گرفته شده است اما هنوز مطالعات بیشتری مورد نیاز است. تمرکز اصلی این مقاله، بحث در مورد تحقیقات و رویکردهای بهبود نان بدون گلوتن در چند سال اخیر می‌باشد.

**واژگان کلیدی:** بیماری سلیاک، نان بدون گلوتن، بهبوددهنده، هیدروکلوئید.