

لوپن شیرین سفید استرالیا بخش کوتاهی از غلات استرالیا



لوپن شیرین سفید استرالیا

مختصری از غلات استرالیا



لوپن شیرین سفید بعنوان یک "غذای کامل"، سالم و جدید، توجه همه جهان را بخود جلب نموده است. لوپن شیرین سفید استرالیا یک محصول کاملاً طبیعی سرشار از پروتئین و فیبر و در عین حال کم چرب است. لوپن در برخی از کشورها بعنوان غذای خوراکی گنجانده شده است.

کیفیت بسیار بالای لوپن

لوپن شیرین سفید استرالیا به دلیل ارزش غذایی و ترکیبات شیمیایی منحصر بفردی که دارد، به عنوان یک "غذای کامل و عالی" که هم جدید است و هم سالم توانسته است توجه جهانیان را به خود جلب نماید.

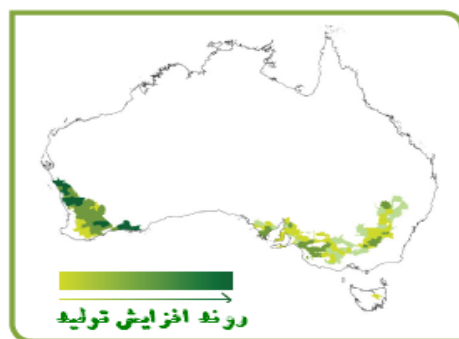
لوپن شیرین سفید استرالیا یک محصول طبیعی، غیر تراریخته است که نه تنها سرشار از پروتئین و فیبر می باشد بلکه بعنوان یک ماده اصلی مفید و لازم برای فرآورده غذایی بشمار می رود.

بذر مزبور عاری از گلوتن می باشد و حاوی میزان کمی نشاسته در مقایسه با بذر سایر غلات و بقولات عمده (نخود، لوبیا و باقالا و ...) دیگر می باشد.

شاخص گلیسمی پائین (مانع افزایش گلوکز در خون) این بذر و دارا بودن حداقل فاکتورهای ضد تغذیه ای، به انطباق پذیری و کیفیت های گوناگونی آن بعنوان یک غذا می افزاید.

اندازه بذر تولید شده مناسب و دارای رطوبت کمی است. این مسئله هم به نفع خریدار است و هم به نفع بوجار (پاک کننده غلات) چرا که هم حمل آن و هم آسیاب و ذخیره و عمل آوری (بوجاری) آن سهل و آسان صورت می گیرد. استرالیا بعنوان پاکیزه ترین محیط زیست در دنیا و تحویل و ارائه محصولات غذایی پاک و سالم و بهداشتی که با استفاده از شیوه های پایدار زراعی بعمل می آیند ، از شهرت جهانی برخوردار است.

مناطق تولید لوپن شیرین سفید



کشت لوپن در استرالیا

استرالیا از جمله بزرگترین تولید کننده لوپن در جهان است که بطور معمول سالانه ۰/۷۵ میلیون تن از این محصول تولید می کند. حتی پتانسیل تولید سالانه یک یا دو میلیون تن از این محصول نیز وجود دارد. لوپن شیرین سفید استرالیا بخش لاینفک بسیاری از برنامه های کاشت گیاهان زراعی در استرالیا می باشد. کشاورزان به کاشت آن نه تنها بخاطر تولید غلات مفید و سودمند بلکه بخاطر مزایای تناوب و گردش زراعی اقدام می ورزند. لوپن ها باعث تثبیت نیتروژن در خاک می شوند و موجب افزایش بازده محصولات بعدی میگردند. این امر باعث می شود تا لوپن شیرین سفید به یک محصول بواقع طبیعی و پایا مبدل گردد. تولید بیشتر لوپن های شیرین سفید در مناطق غربی استرالیا متمرکز می باشد.

کاربرد نهایی

لوپن شیرین سفید یک غذای سالم است. مطالعات انجام شده حاکی از آن است که لوپن شیرین سفید و فرآورده های لوپن می توانند در افزایش سلامت متابولیکی نقش مؤثری داشته باشند و برای حفظ سلامتی روده و قلب و عروق مفید واقع شوند. لوپن شیرین سفید در بخش عظیمی از فرآورده های غذایی در استرالیا و اروپا گنجانده شده است؛ از آرد و غلات خوراکی جهت تهیه صبحانه گرفته تا تنقلات و نان های مخصوص.

لوپن شیرین سفید را می توان برای مصارف غذایی بسیاری یا فرآورده های غذایی همچون محصولات غذایی تخمیر شده (برای مثال تمپه : کیک سویایی)، سویا (پروتئین گیاهی برای مخلوط کردن با گوشت)، فیبر رژیمی، کنسانتره های پروتئین، جداسازی پروتئین و شیر تولید نمود.

درجات و استانداردها

برای اطمینان از کیفیت بالای محصول، لوپن شیرین سفید مطابق با استانداردهای دقیق تأیید شده از جهت درجه بندی، تولید و به بازار عرضه می شود.

بازار صادرات و بازاریابی

لوپن شیرین سفید یک محصول با بساک های آزاد است که هم بعنوان خوراک انسان و هم خوراک دام مورد استفاده قرار می گیرد. بازار صادرات لوپن شیرین سفید استرالیا کاملاً آزاد و خارج از نظارت دولت است. لوپن شیرین سفید را می توان بصورت بوجاری شده از تعدادی شرکت بوجاری که هم اکنون در خود استرالیا مستقر می باشند، خریداری نمود.

همچنین، لوپن شیرین سفید را می توان بعنوان دانه غلات (دانه غلات دست نخورده) بصورت فله یا بسته بندی شده در کانتینر و یا بصورت کیسه ای به کشورهای حمل نمود که ورود به بازارشان تأیید شده است .

جدول ۱ ساختار مرسوم

درصد کرنل	درصد کل بذر	
-	۲۴	غلات بذر
۴۱	۳۲	پروتئین
۷	۶	روغن
۱۲	۱۰	رطوبت
۳	۳	خاکستر
۱	<۱	لیگنین
۳۵	۲۴	پلی ساکارید کل
۱	۱	اجزاء جزئی
۱۰۰	۱۰۰	کل

تحقیق و توسعه

لوپن شیرین سفید را می توان آسیاب و خرد کرد و بصورت آرد (غذای کامل) در آورد و به پروتئین و فیبر پاره ای از محصولات اضافه نمود از جمله: نان نانویی ها و در شیرینی پزی ها و رشته فرنگی (جو و غلات آسیاب شده خوراک طیور). غلاف بذر را نیز می توان جدا کرد و پروتئین و فیبر رژیمی را متراکم و کنسانتره نمود.



غلاف بذر لوپن را می توان آسیاب نمود و به محصولی از نوع خمیر پخته خرد شده یا خوراک اکستروود شده مبدل نمود، مثل آرد شده ی آن یا عمل آوری (بوجاری) بیشتر آن برای بدست آوردن فرآورده های تصفیه شده تر یا خالص تر. تحقیقات همچنان ادامه پیدا می کنند تا بتوانیم به ارزش غذایی منحصر بفرد و با کیفیت لوپن شیرین سفید دست یابیم، ضمن اینکه می تواند تناسب آنرا از لحاظ بهداشت مصرف غذایی به اثبات برساند. درصد ناچیزی از مردم نسبت به لوپن حساسیت یا واکنش های آلرژی از خود بروز داده اند.

جدول بالاک (Kernel)

کرنل : مغز هسته (بخشی از بذر که درون غشای خارجی قرار دارد)