

## 1. รายการบรรณานุกรม

1.1 Name(Author Name or Corporate name) : Trogh, I; ...[et al.]

1.2 Article Title : From hull-less barley and wheat to soluble dietary fiber-enriched bread

1.3 Journal Title : Cereal Food World

Vol. 50 No.5 Year 2005 Page 253-258

## 2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

การเพิ่มใยอาหารที่ละลายได้ในขนมปังจากข้าวบาร์เลย์ที่ไม่มีเปลือกและข้าวสาลี

## 3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

การบริโภคใยอาหารที่ละลายได้ทำให้ระดับคอเลสเตอรอลในซีรัมต่ำ ลดความเสี่ยงต่อภาวะอุดตันของโลหิตที่หลอดเลือดเนื้อเยื่อหัวใจเส้นเลือดอุดตัน และลดระดับน้ำตาลในเลือด โดยเฉพาะในเวลาหลังอาหารเย็น ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อโรคเบาหวาน โครงการ SOLFIBREAD มีจุดมุ่งหมายเพื่อหาเทคโนโลยีในการผลิตขนมปังเพื่อเสริมสุขภาพโดยการเสริมใยอาหารที่ละลายได้ เช่น  $\beta$ -glucan จากข้าวบาร์เลย์ และ arabinoxylan (AX) จากข้าวสาลี โครงการ SOLFIBREAD แสดงถึงลักษณะเฉพาะของการบดแยกลำดับส่วนของข้าวบาร์เลย์ที่ไม่มีเปลือกและส่วนประกอบ เช่น arabinoxylan (AX),  $\beta$ -glucan และโปรตีน สารยับยั้งการทำงานของ endoxylanase inhibitors มีผลอย่างชัดเจนต่อการทำงานของ endoxylanase ในการผลิตขนมปัง จากผลการทดลองพิสูจน์ว่า แป้งข้าวสาลีไม่มีเปลือกสามารถรวมเข้าด้วยกัน เป็นผลสำเร็จภายในห้องปฏิบัติการ ซึ่งได้ผลดีเท่าๆ กับการผลิตขนมปังในอุตสาหกรรม การใช้แป้งข้าวสาลีไม่มีเปลือกร่วมกับผลที่ได้จากเทคโนโลยีการใช้ endoxylanase ในการเพิ่มระดับของ AX ที่ละลายได้ และ  $\beta$ -glucan ในขนมปัง ผลที่ได้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค แสดงว่าการเพิ่มคุณค่าของใยอาหารที่ละลายได้ในขนมปังช่วยสนับสนุนให้บริโภคใยอาหารตามปริมาณแนะนำที่ควรได้รับใน 1 วัน