

عنوان مقاله:

ترکیبات فنلی پوست انار و مزایای سلامتی بخش آن

محل انتشار:

همایش ملی بزرگ بهداشت و صنایع غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سارا چادرشبی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

زهرا قاسم پور - استادیار علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز

خلاصه مقاله:

پوست انار (PoP)، جزء محصولات جانبی می باشد که اغلب به عنوان ضایعات در نظر گرفته می شود و تقریباً 40%-30 میوه انار را تشکیل می دهد. مقدار ترکیبات فنلی (یک گروه از فیتوکمپال های زیست فعال) در درجه اول در قسمت پوست میوه انار بیشترین می باشد. در PoP، ترکیبات اصلی فنلی گزارش شده در مقالات شامل فلاونوئیدها (آنتوسیانین هایی مانند پلارگونیدین، دلفینیدین، سیانیدین همراه با مشتقات آن ها و آنتوگزانتین هایی مانند کاتچین، ایبی کاتچین و کوئرستین)، تانن ها (الاجی تانن ها و مشتقات الاجیک اسید مانند پونیکالاجین، پونیکالین، پدونکولاجین) و اسیدهای فنلی (مانند کلروژنیک اسید، کافئیک، سیرینجیک، سیناپیک، پی کوماریک، فرولیک، الاجیک، گالیک و سینامیک اسید) می باشد. به طور کلی پذیرفته شده است که با بهبود کارایی استخراج، ترکیبات فنلی می توانند به طور مؤثرتری از PoP بازیابی شوند. رابطه درمانی این ترکیبات عمدتاً با آزمایش در شرایط آزمایشگاهی ارزیابی شده است. بنابراین، آزمایشات بالینی قطعی ترکیبات فنلی موجود در PoP برای اعتبار سنجی صحیح فواید آن ضروری است.

کلمات کلیدی:

پوست انار، ترکیبات فنلی، فلاونوئیدها، آنتوسیانین ها، تانن هاف خواص سلامتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1155979>

