

عنوان مقاله:

ترکیبات فعال زیستی فرآورده های جانبی کشت و فرآوری برنج: استخراج و کاربرد در صنایع غذایی و دارویی

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

آتنا آخوندی نصرآبادی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

فاطمه جوادی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

سیده پریسا میرمحمدمیگونی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

هلیا محمودی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

شیمیا معززی - استادیار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی، تهران

خلاصه مقاله:

فرآورده های جانبی برنج، از جمله کاه، پوسته و سیوس در طی کشت برنج و فرآیندهای آسیاب کردن برنج تولید میشوند و به عنوان منبع غنی از ترکیبات فعال زیستی نظیر آمینواسیدهای ضروری، فلاونوئیدها، ترکیبات فنولی، ویتامین E و گاما-اوریزانول در نظر گرفته شده است. با این وجود، سطوح بالایی از فرآورده های جانبی برنج به طور کارآمد بهره برداری نمیشوند و منجر به ایجاد زباله های اقتصادی و مشکلات زیست محیطی میشوند. این ترکیبات دارای اثرات سلامت بخشی بوده و از طرفی به جهت فعالیت آنتی اکسیدانی و ویژگیهای شیمیایی میتوانند در بهبود مدت ماندگاری و پایداری محصولات غذایی مفید واقع شوند. از ترکیبات فعال زیستی در صنایع غذایی و دارویی استفاده میشود. از ترکیبات فعال زیستی موجود در فرآورده های جانبی میتوان در مواد رنگی، غنی سازی محصولات غذایی، مواد نگهدارنده، عوامل ضدسرطان، ضدالتهابی و یا به عنوان مواد جایگزین (مواد افزودنی خوراکی مصنوعی یا دارویی) استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

برنج، ترکیبات فعال زیستی، استخراج، فرآورده های جانبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156340>

