

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر فرآیند خشک کردن پوست بر ویتامین C، آنتوسیانین و شاخص طعم چهار رقم از مرکبات رایج شمال ایران

محل انتشار:

اولین همایش ملی گیاهان دارویی، کارآفرینی و تجاری سازی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

زهرا برومند چشمه علی - دانشجو کارشناسی ارشد علوم و مهندسی باغبانی-گرایش گیاهان دارویی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

حسین مرادی - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده علوم زراعی و پژوهشکده فناوری های زیستی گیاهان دارویی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

علی پاکدین - استادیار پژوهشکده ژنتیک و زیست فناوری طبرستان

یوسف قاسمی - کارشناس آزمایشگاه گروه باغبانی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

با توجه به ارزش بالای مواد موثره در بخش برون بر (دور ریز) مرکبات و کاربرد آن در صنایع بهداشتی و درمانی، به همین منظور ابتدا چهار رقم از مرکبات شامل: نارنگی محلی، پرتقال خونی رقم سانگین، نارنج و پرتقال تامسون از باغی واقع استان مازندران جمع آوری شد سپس وزن میوه ها، میزان ویتامین ث، قطر پوست، سفتی پوست، pH آب میوه، آنتوسیانین، TA، TSS و نسبت TSS به TA اندازه گیری شد بعد از اندازه گیری اولیه پوست میوه ها از گوشت جدا گردید و به آون در دمای ۴۵ و ۷۰ درجه سانتی گراد منتقل گردیدند. و برای نمونه ی شاهد نیز سایه خشک استفاده شد، بیشترین میزان ویتامین ث در بخش پوست میوه مربوط به پرتقال تامسون به میزان ۷۱.۰۵ میلی گرم و پرتقال خونی ۷۴.۰۵ میلی گرم بود. بیشترین میزان آنتوسیانین مربوط به پرتقال خونی بود با میزان ۱۱.۷۵ بیشترین میزان فعالیت فلاونوئید در پرتقال خونی و در دمای ۴۵ درجه سانتی گراد ثبت شد کمترین میزان فلاونوئید در پرتقال تامسون در دمای ۷۰ درجه سانتی گراد بود. در میزان فنل تام بیشترین میزان فنل در پوست میوهی نارنج در دمای ۴۵ درجه سانتی گراد به دست آمد کمترین میزان فنل در پرتقال تامسون در دمای ۷۰ درجه به ثبت رسید در سایر تیمارها اختلاف معنی داری مشاهده نشد

کلمات کلیدی:

فنل، فلاونوئید، مرکبات، ماده موثره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1353792>

