

عنوان مقاله:

خواص میوه و پد کاکتوس به عنوان منبع جدید در تولید محصولات فراسودمند

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

رقیه امینی سرتشنیزی - دانش آموخته دکتری علوم و مهندسی صنایع غذایی

محمدعلی سحری - استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، تهران، ایران؛

سعید کاظمی نجفی - استاد علوم و مهندسی چوب و صنایع سلولزی

عباس اسماعیلی ساری - استاد محیط زیست و شیلات، دانشکده منابع طبیعی و علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس، نور، ایران،

خلاصه مقاله:

میوه کاکتوس و پد (برگ های گوشتی) آن به عنوان منابع جدید تولید محصولات غذایی دارای خواص فراسودمند مطلوبی هستند. میوه کاکتوس ایندیکا (*Opuntia indica*) به عنوان منبعی از ترکیبات فنلی و کاروتنوئیدها بوده و دارای ویتامین C بالایی در مقایسه با سایر میوه ها است که باعث خواص ضداکسایشی مطلوب آن می شود. میوه کاکتوس استریکتا (*Opuntia stricta*) با داشتن بتالائین بالا می تواند به عنوان ترکیب رنگی افزودنی طبیعی در فرمولاسیون های غذایی مورد استفاده قرار گیرد. همچنین بررسی خصوصیات ضداکسایشی پوست و دانه میوه ها نشان داد که پوست میوه ها خواص ضداکسایشی بالایی دارند و دانه های دو نوع میوه، علاوه بر خواص ضد اکسایشی به عنوان منبع روغنی نیز دارای اثرات فراسودمند بود. پد کاکتوس منبع غنی از ترکیبات فنلی و فلاونوئیدها بوده و دارای فنل بالاتری نسبت به میوه کاکتوس است. بررسی خصوصیات ضداکسایشی آن نشان داد که عصاره پد قابلیت بیشتری در مهار رادیکالهای هیدروکسیل نسبت به میوه کاکتوس دارد. بنابراین با توجه با قابلیت رشد میوه کاکتوس در مناطق خشک ایران و بر اساس مطالعات انجام شده در زمینه ارزش تغذیه ای مطلوب میوه و پد کاکتوس، لازم است زمینه تولید محصولات غذایی حاوی فراورده های کاکتوس در کشور فراهم شود.

کلمات کلیدی:

میوه کاکتوس، پد (برگ های گوشتی) کاکتوس، ترکیبات فراسودمند، کاربرد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413545>

