

عنوان مقاله:

روغن هسته انگور؛ یک محصول ناشناخته جدید

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

احسان صادقی - دانشجو، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی گرایش زیست فناوری، دانشگاه زابل، زابل

خلاصه مقاله:

روغن هسته انگور سرشار از ترکیبات فنلی، اسیدهای چرب و ویتامین ها است که از نظر اقتصادی برای صنایع دارویی، آرایشی و بهداشتی و غذایی اهمیت دارد. استفاده از آن به عنوان روغن خوراکی به ویژه به دلیل ویژگی های حسی دلپذیر آن پیشنهاد شده است. روغن هسته انگور دارای خواص مفیدی برای سلامتی است که عمدتاً توسط مطالعات آزمایشگاهی شناسایی می شود، مانند خواص ضد التهابی، محافظت کننده قلبی، ضد میکروبی و ضد سرطانی که ممکن است با مسیرهای سلولی و مولکولی تعامل داشته باشد. این اثرات مربوط به ترکیبات روغن هسته انگور، عمدتاً توکوفرول، اسید لینولنیک، سوراترول، کورستین، پروسیانیدین ها، کاروتنوئیدها و فیتواسترول ها بوده است. هدف از این مقاله آشنایی بهتر روغن هسته انگور و انواع روش های استخراج آن می باشد.

کلمات کلیدی:

اسید لینولنیک، روش استخراج، آنتی اکسیدان، توکوفرول، روغن بکر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413584>

