

عنوان مقاله:

کروسین رنگدانه محلول گیاه زعفران

محل انتشار:

اولین کنگره ملی شیرینی و شکلات (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ناصر رزم آرای - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات واکسن سرم سازی رازی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شعبه مرنده،
ایران

پریزاد الهوردی خان وزیری - عضو هیئت علمی موسسه آموزش عالی ربع رشیدی

عارف هوشیاری - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات واکسن سرم سازی رازی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شعبه مرنده،
ایران

سیدمهدی موسویان - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات واکسن سرم سازی رازی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شعبه
مرنده، ایران

لیلا جلیلی مرنده - دانشجوی کارشناسی رشته بیوتکنولوژی موسسه آموزش عالی ربع رشیدی

خلاصه مقاله:

کروسین یکی از کاروتنوئیدهای محلول در آب گیاه زعفران می باشد. کروسین در کلاله زعفران و میوه گیاه *Gardenia jasminoides* Ellis بوفور یافت می شود. زعفران، به طور گسترده به عنوان ادویه و رنگ دهنده در صنایع غذایی مورد استفاده قرار می گیرد و انسان از دیر باز از خواص مختلف درمانی این گیاه آگاه بوده و جهت تسکین درد و درمان بیماری های مختلف از آن استفاده می نموده است. بررسی نتایج مطالعات مختلف نشان دهنده خواص مفید دارویی و بیولوژیکی کروسین می باشد. اثرات ضدالتهابی، ضد سرطانی، کاهش دهنده چربی خون، مهارکننده رادیکال های آزاد، خواص آنتی اکسیدانی، اثرات ضد آترواسکلروزی و پیشگیری از آسیب های DNA از مهمترین نتایج این مطالعات می باشد. با استفاده از بررسی تنوع ژنتیکی گیاه زعفران و اصلاح نژاد آن می توان به گیاهانی با رنگ، طعم و اسانس بیشتری دست یافت و با استفاده از ترکیبات مختلف استخراج شده از این گیاهان می توان علاوه بر افزایش کیفیت محصولات تولیدی، نسبت به تولید محصولات متنوع بویژه شکلاتهای با خواص مختلف درمانی استفاده نمود و سبب غذایی بر پایه شیرینی و شکلات را که امروزه طرفداران فراوانی دارد را غنی تر نمود.

کلمات کلیدی:

شیرینی و شکلات، زعفران، کروسین، کاروتنوئید، ضد سرطان.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1459523>

