

## عنوان مقاله:

بررسی پایداری و کارایی حرارتی آنتی اکسیدان عصاره برگ سبز چای

## محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

زهرا پورفلاح - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

منیره نهاردانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

مرتضی محمدی

مرضیه ندافی - دانش آموخته کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

پلی فنل‌های موجود در عصاره برگ سبز چای گروهی از آنتی اکسیدانهای طبیعی هستند در این تحقیق استخراج عصاره آنتیاکسیدانی برگ سبز چای به وسیله اب انجام گرفت و به دنبال آن عصاره خالص سازی خشک و پودر گردید سپس مقاومت حرارتی آنتی اکسیدان برگ گیاه چای در مقایسه با آنتی اکسیدان BHT به روش رنسمیت دردهماهای 110 و 130 و 150 درجه سانتی گراد مورد مطالعه قرار گرفت اندازه گیری عدد پراکسید به روش تیوسولفات طی عملیات حرارتی در 180 درجه سانتی گراد صورت گرفت نمودار تغییرات دوره القای نمونه روغن در حضور آنتی اکسیدان های مختلف در مقابل درجه حرارت ترسیم و دو کمیت ضریب استاندارد و دوره القا در 20 درجه سانتی گراد t20 از روی منحنی برازشی حاصل محاسبه شدند از تقسیم t20 آنتی اکسیدانهای مختلف بر t20 نمونه شاهد کمیتی تحت عنوان فاکتور حمایتی در 20 درجه Pf20 به دست آمد. دو کمیت ضریب استاندارد و Pf20 به ترتیب برای نشان دادن خصوصیات حملی و قدرت آنتی اکسیدانی آنتی اکسیدانهای مختلف تبیین شدند.

## کلمات کلیدی:

رنسمیت - خصوصیات حملی - قدرت آنتی اکسیدانی - برگ سبز چای

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148609>

