

عنوان مقاله:

اثر فرایند پرتودهی بر روی فیتو شیمیایی و آنتی اکسیدان ها در محصولات گیاهی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهرداد نیاکوثری - استادیار دانشگاه شیراز

ساره جاویدپور - دانشجوی کارشناسی ارشد

خلاصه مقاله:

اشعه دادن یکی از روشهای فیزیکی مناسب برای نگهداری غذا می باشد جهت تولید انرژی تابشی از پرتوی گاما اشعه ایکس و یا ذرات بتا استفاده می شود و آنتی اکسیدان ترکیبات بیواکتیو هستند که میوه ها و سبزی های تازه خواص آنتی اکسیدان قوی برای سلامتی انسان میباشد میزان فنولیک اسید در روغن جوز هندی پس از اشعه دادن افزایش می یابد اشعه دادن دانه کاشو فعالیت آنتی اکسیدانی را کاهش می دهد که این کاهش بیشتر در طول زمان نگهداری می یابد قدرت آنتی اکسیدانی در سویا با دادن اشعه گاما افزایش می یابد و سطح فنول در آب هویج اشعه دیده بعد از اشعه دیدن افزایش می یابد اشعه دادن تا حدود 10 KG هیچ اثری بر روی آنتی اکسیدانی چاشنی ندارد توان عصاره متانولیکی فلفل سیاه در اثر اشعه دادن با گذشت زمان کاهش می یابد.

کلمات کلیدی:

پرتویون ساز - اشعه - آنتی اکسیدان - فنولیک اسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149010>

