

عنوان مقاله:

ترکیبات ویژه زعفران (Crocus sativus L)

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

سارا نعمتی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

ترکیبات شیمیایی کلالة زعفران از سه جز اصلی کروسین پیکروکروسین و سافرانال تشکیل شده است که با عنوان ترکیبات ویژه زعفران از آنها یاد می شود درنظر است تا درمقاله پیش رو ضمن بررسی مختصر خصوصیات شیمیایی این ترکیبات به روشهای اندازه گیری خصوصا روش اسپکتروفتومتری و همچنین عوامل موثربرکاهش این ترکیبات که از مهمترین فاکتورهای موثر درکیفیت و مرغوبیت زعفران محسوب میشود بپردازیم .

کلمات کلیدی:

زعفران - کروسین - پیکروکروسین - سافرانال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149067>

