

عنوان مقاله:

بررسی خواص آنتی اکسیدانی پروتئین ها و بکارگیری آن ها جهت کاهش مصرف آنتی اکسیدان های سنتزی در مواد غذایی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

منصور رضایی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع

علیرضا صادقی ماهونک - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشکده صنایع غذا

محمد قربانی - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، دانشکده صنایع غذا

خلاصه مقاله:

اکسیداسیون چربی ها و روغن ها در طی فرآوری و انبارمانی محصولات غذایی باعث کاهش کیفیت چربی و ارزش تغذیه ای می شود. مصرف این ترکیبات که به طور بلقوه سمی هستند، بیماری های زیادی را به همراه دارد. این مساله باعث نیاز به آنتی اکسیدان های سنتزی و طبیعی شده است. در حوزه ی تغذیه ی انسانی، آنتی اکسیدان های طبیعی با منشا غذایی بدلیل اثرات مفید سلامتی بخششان و با توجه به اینکه دارای اثرات جانبی کم یا ناچیز می باشند بسیار مورد توجه قرار گرفته اند. توانایی پروتئین ها برای واکنش با رادیکال های آزاد در غذاها می تواند باعث بوجود آمدن تکنولوژی های جدید آنتی اکسیدانی در غذاها شود. به طور کلی پپتیدهای آنتی اکسیدانی این توانایی را دارند تا به عنوان رباینده ی رادیکال، دهنده ی الکترون و چلات کننده ی یون فلزی عمل نمایند. در این مقاله تئوری و مکانیسم، مزایا و معایب آنتی اکسیدان های پروتئینی به طور کامل بررسی شده است.

کلمات کلیدی:

مواد غذایی، اکسیداسیون، آنتی اکسیدان های طبیعی، پروتئین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149987>

