

عنوان مقاله:

پلیفنول های حاصل از ضایعات تولید روغن زیتون: منبع و موارد مصرف

محل انتشار:

پنجمین همایش ملی فناوری های نوین در علوم و مدیریت صنایع غذایی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

مبینا مختاریان - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

مه سیما شفائی - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

نیوشا اسفندیاری - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

کیانا کاویانی - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

شیما معززی - استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

خلاصه مقاله:

تولید روغن زیتون یکی از اصلی ترین فعالیت های اقتصادی در اروپای جنوبی در صنعت کشاورزی و غذایی است. در فرایند تولید روغن زیتون مقدار زیادی از ضایعات جامد و مایع را تولید می کنند (مثال: تفاله زیتون و پساب حاصل از استخراج روغن زیتون). بنابراین مدیریت این پسماند ها به یک چالش بزرگ برای این صنایع تبدیل شده است. از آنجایی که آن ها برای محیط زیست مضر هستند اما آن ها سرشار از ترکیبات زیست فعال هستند مانند پلی فنول ها.

کلمات کلیدی:

تفاله زیتون، پساب حاصل از استخراج روغن زیتون، ترکیبات زیست فعال، روغن زیتون، پلی فنول ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1559582>

