

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربردهای نوین پلی فنول ها در سیستم های غذایی

## محل انتشار:

پنجمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

حامد حسن زاده - استادیار، گروه صنایع غذایی و بهداشت، دانشکده پیرادامپزشکی، دانشگاه ایلام

دنیا میناسیان - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

بشیر بهرامی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

پلی فنول ها ترکیباتی هستند که به طور طبیعی در میوه ها و سبزیجات وجود دارند که دلیل اثرات درمانی و کاربردهای تکنولوژیکی در زمینه های مختلف از جمله شیمی آلی، داروسازی، شیمی مواد غذایی و غیره بسیار مورد توجه قرار گرفته اند. لذا در این بررسی، اهمیت برخی از ترکیبات فنلی پرداخته و اثرات هیولوژیکی ویتانسیل آنها برای کاربرد در بهبود خواص فیزیکوشیمیایی نشاسته، نگهداری غذاها، به عنوان رنگ هایطبیعی، مواد پری بیوتیک، هیدروژل ها و نانو کمپلکس ها مورد بحث قرار گرفته است.

## کلمات کلیدی:

پلی فنل ها، شیمی غذایی، ترکیبات رنگی، فلاونوئیدها، آنتوسیانین ها

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1560415>

