

عنوان مقاله:

عصاره برگ زیتون: محصولی جدید و عملگر

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زهرا رفیعی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

سیدمهدی جعفری - استادیار مهندسی صنایع غذایی

علیرضا صادقی ماهونک - استادشیمی مواد غذایی پردیس دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان-

خلاصه مقاله:

زیتون یکی از مهمترین میوه ها است و اغلب به دو شکل روغن و کنسرو زیتون مصرف می شود اما برگ زیتون هم می تواند در صنایع مختلفی به کار رود. از برگ ها چای و عصاره برگ زیتون تولید می شود. برگ زیتون حاوی ترکیبات فنلی، تریپنی و ترکیبات محلول در چربی، کربوهیدراتها، پروتئین، مواد معدنی و غیره است. عصاره برگ زیتون به خاطر خواص آنتی اکسیدانی خود شناخته شده است. فراوانترین ترکیب فعال برگ، الئوروپین است. علاوه بر این از بین ترکیبات فنلی عصاره برگ زیتون پارا هیدروکسیبنزوئیک، اسید فرولیک، اسید کافئیک، اسید وانیلیک، پروکاتکوئیک، اسید سینرژیک، اسید پاراکوماریک، کوئرسیتین، تیروزول، هیدروکسی تیروزول و اسید النولیک دارای خواص ضد میکروبی می باشند. مطالعات نشان داده است که بین رژیم غذایی غنی از آنتی اکسیدان و کاهش خطر ابتلا به بیماریهای قلبی - عروقی و برخی سرطانها و بیماری های مرتبط به استرس اکسیداتیو رابطه مستقیم وجود دارد. بنابراین برگ زیتون به دلیل خواص آنتی اکسیدانی خود در درمان بیماریها مؤثر است. این محصول می تواند جایگاه ویژه ای در صنایع تولید غذاهای عملگر در کشور و همچنین، بازارهای صادراتی داشته باشد.

کلمات کلیدی:

عصاره برگ زیتون، الئوروپین، خواص ضد میکروبی، خواص آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161327>

