

عنوان مقاله:

انار: ترکیب شیمیایی، فراوری و کاربرد های آن به عنوان یک غذای عملگر

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فاطمه نادعلی اشکفتکی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

آتنا دهقان سکاچایی

سیدمهدی جعفری - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

انار (punica granatum) در بسیاری از کشورهای گرمسیر و غیر گرمسیر رشد می کند و یکی از مهمترین میوه های تجاری ایران می باشد. انار و بخش های مختلف آن به واسطه دارا بودن آنتوسیانین ها، ترکیبات پلی فنولی، تانن های قابل هیدرولیز، هورمون های استروئیدی و فعالیت آنتی اکسیدانی نقش موثری در کاهش برخی از بیماری ها از قبیل بیماری های قلبی و عروقی، سکنه های مغزی و سرطان دارد. به علاوه این میوه دارای ویتامینهای گروه B کلسیم، فسفر، آهن و منگنز نیز می باشد که متعادل کننده مایعات بدن بویژه خون هستند. انار با زیاد کردن فعالیت سلولهای کبدی و تحریک کیسه صفرا و روده ها در سلامت عمومی بدن و رفع ناراحتیهای کبدی موثر است، ضمن اینکه اوره، کلسترول و دیگر سموم بدن را دفع می کند. همچنین می توان از ترکیبات حاصل از این میوه به عنوان نگهدارنده در مواد غذایی استفاده کرد. بنابراین علاوه بر دارا بودن ارزش تغذیه ای و خواص درمانی، از پتانسیل کاربردی زیادی برای استفاده در صنعت غذا برخوردار است.

کلمات کلیدی:

انار، غذای عملگر، ترکیب شیمیایی، آنتی اکسیدان ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161328>

