

## عنوان مقاله:

خرما: ترکیب شیمیایی، فرآوری و کاربرد بعنوان غذای عملگر

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

عباس رنجبری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه عل

مهدی قره خانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی، دانشگاه عل

سیدمهدی جعفری - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

ایران با دارا بودن شرایط مناسب برای کشت خرما، بر اساس آمار موجود از نظر سطح زیر کشت دارای مقام اول جهانی واز نظر تولید و صادرات، دارای مقام دوم می باشد. مراحل رسیدگی میوه خرما شامل کیمیری، خلال، رطب و تمر میباشد و بر اساس بافت و ظاهر به سه خرمای نرم، نیمه خشک و خشک طبقه بندی میشود. از نظر ترکیب شیمیایی خرما حاوی مواد قندی، پروتئینها، چربیها، فیبرهای خام، ویتامینها، مواد معدنی، آنزیم و دیگر ترکیبات شیمیایی میباشد و دارای خواص تغذیهای و درمانی بوده و مصرف آن میتواند در جلوگیری و رفع بسیاری از بیماریها نقش بسزایی داشته باشد. با فراوری میوه خرما میتوان به محصولات متعددی نظیر شهد خرما، قند مایع خرما، شیر و سرکه خرما دست یافت. همچنین خرما دارای محصولات جانبی مثل خرمای قطعه شده، پرس شده، له شده و خمیر خرما میباشد. تحقیقات اخیر نشان میدهد که خرما میتواند به عنوان یک منبع آنتی اکسیدانی در محصولات غذایی مورد استفاده قرار گیرد. همچنین استفاده از فرآیندهای نوینی نظیر امواج فراصوت برای افزایش بازده استخراج سیروپ خرما در زمانی کمتر و از پرتوهای کم برای کاهش تغییرات خصوصیات شیمیایی در طی نگهداری تحقیق شده است

## کلمات کلیدی:

خرما، ترکیب شیمیایی، خواص تغذیهای، منبع آنتی اکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161329>

