

عنوان مقاله:

روغن هسته انگور: یک محصول عملگر با ارزش افزوده بالا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مریم قادری قهفرخی - گرگان - میدان بسیج - پردیس دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان - دانش

زهرا رفیعی چاله سرای - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

سیدمهدی جعفری - استادیار مهندسی صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

انگور یکی از قدیمی ترین میوه هائی است که بشر از دیر باز آنرا شناخته و مورد استفاده قرار داده است. مهمترین گونه انگور وینیفرازجنس ویتیس و خانواده ویتاسه می باشد. کاربرد انگور در صنایع مختلف در تولید آبمیوه یا کارخانجات نوشابه سازی، باعث تولید حجم انبوهی از ضایعات نظیر تفاله انگور و خوشه ها می شود. یکی از مهمترین و ارزشمندترین بخشهای تفاله، هسته انگور است که امروزه به دلایل مختلف مورد توجه قرار گرفته است. روغن هسته انگور دارای ارزش تغذیه ای بالایی است که می توان آن را به محتوای بالای اسیدهای چرب غیر اشباع آن نظیر اسید لینولئیک و اسید اولئیک و وجود انواع ویتامین ها، توکروفرول و پلی فنلها و آنتی اکسیدان ها در آن نسبت داد. علاوه بر این اثرات ضد میکروبی عصاره هسته انگور امکان کاربرد آن را به عنوان یک افزودنی در مواد غذایی برای افزایش طول عمر نگهداری آنها فراهم آورده است

کلمات کلیدی:

هسته انگور، روغن، ترکیبات ضد میکروبی، فرآوری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161330>

