

عنوان مقاله:

استخراج، شناسایی و کاربرد روغن دانه گوجه فرنگی در غذا

محل انتشار:

چهاردهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 23

نویسندگان:

آوا صادقیان - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم دارویی دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

آیدا صادقیان - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم دارویی دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

شیما معززی - استاد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم دارویی دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

خلاصه مقاله:

بذر گوجه فرنگی محصول جانبی صنعت فرآوری گوجه فرنگی است که برای استخراج ترکیبات ارزشمندمانند TSO که روغن دانه گوجه فرنگی است از آن استفاده میشود TSO. به دلیل خواص عملکردی و ارتقادهنده سلامتی خود شناخته شده است. از این رو، مطالعات اخیر که بر روی کاربرد TSO متمرکز شده اند در بین تولیدکنندگان مواد غذایی محبوبیت پیدا کرده است. این بررسی روش های جامع استخراج TSO و مشخصات اسیدهای چرب منحصر به فرد آن را بیان می کند. خصوصیات TSO به اختصار مورد بحث قرار می گیرد و استفاده بهتری برای بیماری های مختلف ایجاد می کند. کاربرد TSO در صنایع غذایی، از مکمل های غذاییتا فیلم های بسته بندی مواد غذایی، تقاضا برای بازار و بهبود ارزش اقتصادی اهمیت آن در صنایع غذایی و پزشکی را توضیح می دهد. TSO می تواند به طور گسترده ای به عنوان یک ترکیب کاربردی در صنایع غذایی نانویی به عنوان یک ماده پوششی در محصولات مبتنی بر گوجه فرنگی مانند سس و برش های گوجه فرنگی باشد. همچنین به عنوان یک آنتی اکسیدان بهتر عمل می کند و خاصیت ضد میکروبی دارد. این خواص به دلایلووجود اسیدهای چرب ضروری آن مانند اسیداولئیک و لینولئیک است. این مقاله ارزیابی اهمیت TSO در کاربردمواد غذایی، از تکنیک های استخراج تا مکمل های غذایی و پتانسیل ترکیبات زیست فعال را توضیح می دهد

کلمات کلیدی:

گوجه فرنگی، روغن دانه گوجه فرنگی، استخراج، ترکیبات زیست فعال، اسید های چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1705800>

