

## عنوان مقاله:

بررسی کاربرد آب پنیر به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی

## محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

وحید حکیم زاده - عضو هیئت علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

پریسا رحیمی دوگاهی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی - واحد قوچان،

## خلاصه مقاله:

بسیاری از بیماری های شناخته شده انسان از جمله بیماری های چشم، آلزایمر، انواع سرطان، بیماری های قلبی، پارکینسون و غیره مربوط به رادیکال های آزاد است. داروهای مهارکننده رادیکال های آزاد آنتی اکسیدان ها هستند که می توانند از تخریب بدن جلوگیری نمایند. در مواد غذایی نیز واکنش های اکسایشی موجب افت کیفیت و ارزش مواد غذایی، ایجاد طعم، بافت و رنگ نامطلوب و کاهش زمان ماندگاری محصول می شود. از طرفی اثرات مضر آنتی اکسیدان های مصنوعی، همچون BHT، BHA و TBHQ لزوم بررسی استفاده از منابع طبیعی را ایجاد می نماید که آب پنیر یکی از آنها می باشد. آب پنیر محصول جانبی مایع حاصل از تولید پنیر بوده که به دلیل دارا بودن پروتئین های ویژه، از ارزش غذایی بالایی برخوردار است. به علت وجود مقادیر نسبتاً زیاد آب پنیر تولیدی در کشور، یافتن راه حل منطقی و مناسب جهت استفاده از آب پنیر همواره مورد توجه بوده است و به دلیل ارزش غذایی بالا، تلاش زیادی به منظور استفاده هرچه بیشتر از آن در تغذیه انسان صورت گرفته است. از طرف دیگر کلستروم (آغوز) ماده ای با ترکیبات بسیار مغذی است که از دیدگاه صنایع غذایی برای استفاده در صنعت مناسب نیست در حال حاضر مقادیر زیادی کلستروم، با آب پنیر قابل استحصال وجود دارد اما هنوز استفاده بهینه ای از آن نشده است لذا در این تحقیق در نظر است تا به منظور افزایش امنیت غذایی به بررسی خواص آنتی اکسیدانی این ماده طبیعی، اثرات و مکانیسم اثر آن پرداخته شود

## کلمات کلیدی:

آب پنیر، آنتی اکسیدان، کلستروم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177864>

