

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی و فیزیکوشیمیایی عسل های استان مازندران در مقایسه با نمونه های تجاری

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 20، شماره 137 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

Adel Hajian Tilaki - Department of Food Science and Technology, Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University, Sari, Mazandaran, Iran

reza esmaeilzadeh kenari - Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University, Department of food science and technology, Faculty of agricultural engineering, Sari, Iran

Reza Farahmandfar - , Department of Food Science and Technology, Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University, Sari, Mazandaran, Iran

Razie Razavi - Sari Agricultural Sciences and Natural Resources University, Department of food science and technology, Faculty of agricultural engineering, Sari, Iran

خلاصه مقاله:

عسل به دلیل خواص تغذیه‌ای، دارویی و ارگانولپتیک مطلوب، از دیرباز مورد توجه بشر بوده است. شهرت، قیمت و تقاضای بالا برای این ماتریکس پیچیده مواد مغذی با خاصیت آنتی اکسیدانی، احتمال تقلب در آن را افزایش داده است. در این پژوهش ۱۲ نمونه عسل طبیعی از مزارع استان مازندران جمع آوری شدند و خصوصیات فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی آن‌ها با ۱۲ نمونه عسل تجاری خریداری شده از فروشگاه های شهر ساری مقایسه گردید. نمونه‌های عسل از نظر میزان pH، اسیدیته، رطوبت، خاکستر، هدایت الکتریکی، هیدروکسی متیل فورفورال، محتوای ساکارز، گلوکز، فروکتوز، نسبت فروکتوز به گلوکز، اندیس رفراکت، ویسکوزیته، مقدار ترکیبات فنولی کل و خاصیت آنتی اکسیدانی با هم مقایسه شدند. نتایج نشان داد از نظر میانگین pH، اسیدیته، فنول کل، رطوبت، هدایت الکتریکی و خاکستر تقریباً تمام نمونه‌های طبیعی و تجاری در محدوده استاندارد قرار داشت. مقدار ساکارز و هیدروکسی متیل فورفورال در هیچ یک از نمونه های تجاری در محدوده استاندارد قرار نداشت. تنها سه نمونه عسل طبیعی مقدار ساکارز کمتر از ۵ درصد داشتند. ده نمونه عسل طبیعی هیدروکسی متیل فورفورال کمتر از ۴۰ داشتند. اگرچه مجموع قندهای احیا در نمونه‌های عسل طبیعی و تجاری تفاوت معنی دار آماری ($p < 0.05$) نداشت اما تمام نمونه‌های عسل طبیعی و سه نمونه عسل تجاری نسبت فروکتوز به گلوکز بالاتر از ۹۰ داشتند. با توجه به کیفیت پائین تر عسل‌های تجاری، پیشنهاد می‌شود سازمان‌های نظارتی، توجه بیشتری به واحدهای تولید کننده این محصول داشته باشند.

کلمات کلیدی:

hydroxymethylfurfural, phenol, glucose, fructose, هیدروکسی متیل فورفورال، فنول، گلوکز، فروکتوز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825372>



