

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر هم افزایی رنگدانه های طبیعی بر خواص آنتی اکسیدانی در صنایع غذایی

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 67 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

- دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و فناوری های نوین، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی

- استادیار و عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تهران

- استادیار و عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد صفا دشت

## خلاصه مقاله:

قرن ها است که رنگ های خوراکی در یک شکل یا اشکال مختلف، به غذاها اضافه می شوند. افزایش گزارشات مربوط به مخاطرات سلامتی و سمیت رنگ های مصنوعی، صنعت غذا را به استفاده از رنگ های طبیعی جهت فرآوری محصولات غذایی سوق می دهد. در این پژوهش، اثر چند رنگدانه خوراکی مورد استفاده در صنعت غذا، بر خواص آنتی اکسیدانی و اثرات هم افزایی آنها بر روی هم مورد بررسی قرار گرفت. برای این منظور، پنج رنگدانه طبیعی شامل: کورکومین، بتاکارتن، پاپریکا، لیکوپن و تورمریک انتخاب شدند. سپس، فعالیت آنتی اکسیدانی با استفاده از خاصیت رنگبری کاتیون رادیکالی ABTS<sup>•+</sup> به روش اسپکتروفتومتری مورد سنجش قرار گرفت. نتایج بررسی ها تاثیر هم افزایی بسیار مطلوب تورمریک اولئورزین را در ترکیب با دیگر رنگدانه های مورد مطالعه بر خواص آنتی اکسیدانی نمایان ساخت و بهترین اثر هم افزایی در ترکیب تورمریک- لیکوپن مشاهده شد. نتایج تحقیق حاکی از آن است که اضافه کردن این رنگدانه و مخلوط های رنگی طبیعی حاوی آن به مواد غذایی نه تنها ارزش غذایی آنها را بالا می برد و پذیرش ماده غذایی را افزایش می دهد، بلکه مکمل های غذایی با خواص آنتی اکسیدانی خوب که به عنوان حامیان سلامتی می باشند، تولید خواهند شد.

## کلمات کلیدی:

کلید واژگان: رنگ خوراکی، فعالیت آنتی اکسیدانی، مهار رادیکال، هم افزایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829011>

