

## عنوان مقاله:

مقایسه ویژگی های کیفی پودر میوه نسترن کوهی از چند منطقه ایران با نمونه تجاری وارداتی

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 82 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسنده:

- استادیار گروه افزودنی های غذایی- پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

## خلاصه مقاله:

نسترن کوهی یکی از گیاهان داروئی ارزشمند کشور ایران است و به عنوان منبع ارزشمندی از ترکیبات زیست فعال به حساب می آید. هدف از این پژوهش، بررسی تاثیر خشک کردن میوه نسترن کوهی سه منطقه لرستان، سقز و طالقان به صورت دونیم شده و درسته بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی آن و مقایسه پودرهای تهیه شده با نمونه تجاری وارداتی می باشد. ابتدا اندازه و وزن میوه و گوشت نمونه ها (شاخص های فیزیکی) مورد مقایسه قرار گرفت و سپس پودر نمونه ها از نظر ترکیبات فنولی کل، فعالیت آنتی اکسیدانی، کاروتنوئید کل، میزان روغن هسته و اسیدیته مورد بررسی قرار گرفت و با نمونه تجاری مقایسه شد. نتایج آزمون حاکی از آن بود که تفاوت معنی داری در شاخص های فیزیکی نمونه های نسترن کوهی برداشت شده از سه منطقه وجود داشت به طوری که از نظر شاخص های اندازه و وزن، نمونه های استان لرستان در مرتبه اول و نمونه سقز در مرتبه دوم قرار داشت. بیشترین میزان ترکیبات فنولی کل در نمونه سقز (۶۸/۱۰۳ میلی گرم اسید گالیک/گرم وزن خشک) وجود داشت و بعد از آن، نمونه لرستان (۲۵/۹۰ میلی گرم اسید گالیک/گرم وزن خشک) دارای بیشترین میزان بود. فعالیت آنتی اکسیدانی دو نمونه لرستان (۱۳/۹۲%) و سقز (۵۰/۹۲%) نیز بیشینه بود. میزان ترکیبات فنولی کل و فعالیت آنتی اکسیدانی پودر تجاری مشابه یا حتی کمتر از نمونه های استان های لرستان و سقز بود و میزان کاروتنوئید کل آن (۵/۹۴ میکروگرم به ازای گرم ماده خشک) به طور قابل توجهی کمتر از همه نمونه ها بود.

## کلمات کلیدی:

نسترن کوهی، خشک کردن، پودر تجاری، ویژگی های فیزیکوشیمیایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830315>

