

عنوان مقاله:

خواص فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی عسل حاوی عرق شوید به روش پروسه ای و بیولوژیکی

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 89 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

Sara Khedri - Department of Food Science and Technology, Isfahan (Khorasgan) Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran

Mohammad Goli - Department of Food Science and Technology, Isfahan (Khorasgan) Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran

Forough Mortezaie Nezhad - Department of Horticulture, Isfahan (Khorasgan) Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran

خلاصه مقاله:

انواع عسل دارای خواص فیزیکوشیمیایی و دارویی متعددی می باشد که این تفاوت بستگی به منشأ گیاهی، جغرافیایی، عوامل محیطی و گونه زنبور عسل دارد. در این تحقیق مقایسه خواص فیزیکوشیمیایی و فعالیت آنتی اکسیدانی عسل شوید تولیدی با دو روش فرآوری شده (پروسه ای) و روش بیولوژیک انجام گرفت. آزمون های فیزیکوشیمیایی شامل رطوبت، pH، اسیدیته، ویسکوزیته، رنگ سنجی، مقدار کل ترکیبات فنولی به روش فولین-سیوکالتیو و فعالیت آنتی اکسیدانی (DPPH) برای عسل شوید، عسل پروسه ای و بیولوژیکی حاوی عرق شوید، و عسل طبیعی شاهد (پایه یونجه) انجام شد. نتایج نشان داد بیشترین فعالیت آنتی اکسیدانی در عسل طبیعی شوید (۶۰/۸۷ درصد) حاصل شد. عسل طبیعی یونجه دارای فعالیت آنتی اکسیدانی برابر با ۴۳/۶۲ درصد بود. اگر چه تولید عسل بیولوژیک نتایج مطلوبی نسبت به عسل پروسه ای و طبیعی نشان نداد ولی نتایج آزمون های عسل پروسه ای تفاوت مشهودی با عسل طبیعی نداشت ($P < 0/05$). لذا تولید عسل پروسه ای یک روش موثر برای تولید عسل گیاهی با خواص دارویی متفاوت است. اما عسل بیولوژیک علاوه بر هزینه زیاد، دارای خواص آنتی اکسیدانی کمتری نسبت به عسل طبیعی و پروسه ای می باشد. عسل های تیره تر دارای ترکیبات فنولی، فلاونوها و فلاونوئیدهای بیشتر و در نتیجه فعالیت آنت اکسیدانی بیشتری بودند.

کلمات کلیدی:

Dill extract, Processed-Biological honey, Phenolic compounds, Antioxidant activity, Physico-chemical properties, Processed & Biological honey, Phenolic compounds, Antioxidant activity, Physico-chemical properties
عرق شوید، عسل فرآوری شده- بیولوژیکی، ترکیبات فنولی، فعالیت آنتی اکسیدانی، خواص فیزیکوشیمیایی، عسل فرآوری شده و بیولوژیکی، ترکیبات فنولی، فعالیت آنتی اکسیدانی، خواص فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833257>

