

## عنوان مقاله:

بررسی مواد فیتوشیمیایی میوه در فرایند خشک کردن

## محل انتشار:

ششمین همایش ملی توسعه علوم فناوریهای نوین در گیاهان دارویی، شیمی و زیست شناسی ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسنده:

شهلا هاشمی شهرکی - گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه سیستان و بلوچستان، زاهدان، ایران

## خلاصه مقاله:

میوه ها مواد غذایی گیاهی بسیار فاسد شنی هستند و دارای مواد مغذی و فیتوکمیکال ها ترکیبات غیر مغذی طبیعی و فعال بیولوژیکی می باشند. خشک کردن یکی از قدیمی ترین روش های نگهداری مواد غذایی است که آب درون میوه را از بین می برد و آن را برای مصرف طول سال در دسترس قرار می دهد. فرآیندهای خشک کردن مقدار مواد مغذی ضروری موجود در غذاهای گیاهی خشک را در مقایسه با محصولات تازه تا حد زیادی کاهش می دهد. روش های مختلف خشک کردن باعث کاهش محتوای تغذی های یعنی ویتامین C کاروتنوئیدها و محتوای فنلی میوه ها خشک در مقایسه با محصولات تازه می شود .

## کلمات کلیدی:

فیتوکمیکال، فنل، کاروتنوئیدها، میوه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1870580>

