

عنوان مقاله:

ترکیبات زیست فعال و ویژگیهای آنتیاکسیدانی پوست سیب زمینی

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سیده طاهره سلطان تویه - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

فریبرز ناهیدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

آنتیاکسیدانهای طبیعی از بافتهای مختلف گیاهی استخراج میشوند، که میزان ترکیبات فعال بسته به منبع آن متفاوت است. اکثر گیاهان حاوی ترکیبات فنولی، مانند سیب زمینی، دارای فعالیت آنتیاکسیدانی میباشند. سیب زمینیومی مناطق مرتفع آند در آمریکای جنوبی است و برای اولین بار از آنجا به اسپانیا برده شد و در طی قرن ۱۸ از این کشور به سراسر اروپا گسترش یافته است. سیب زمینی منبع خوبی از ترکیبات زیست فعال همچون توکوفرول و ترکیبات فنولی است، که اثرات دارویی و سلامتی بخش آن ناشی از حضور این ترکیبات با خواص آنتیاکسیدانی است. در کارخانجات صنایع غذایی پوست و دانه میوهها و گیاهان به عنوان ضایعات در نظر گرفته میشود، در حالیکه پوست و دانه آنها منبع غنی از ترکیبات فعال گیاهی میباشند. بنابراین استفاده از فرآوردههای جانبی به اقتصاد و کاهش آلودگی محیط زیست کمک مینماید. هدف از این تحقیق استفاده از منبع طبیعی ارزان، فراوان و قابل دسترس مانند پوست سیب زمینی و بررسی ویژگیهای آنتیاکسیدانی ترکیبات زیست فعال آن میباشد

کلمات کلیدی:

سیب زمینی، فعالیت آنتیاکسیدانی، ترکیبات فنولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205775>

