

عنوان مقاله:

ویژگی های پوسته اسفرزه و صمغ حاصل از آن

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

عفت دهقانی فیروزآبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد

محمد حجت الاسلامی - استادیار دانشگاه آزاد شهرکرد

سیدعلی یاسینی اردکانی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات یزد

جواد کرامت - دانشیار دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

جنس پلانتاگو متعلق به خانواده Plantaginaceae دارای حدود 250 گونه میباشد دو گونه مهم این جنس *Plantago ovata* Forsk و *Plantago psyllium* L در ایران تحت نام اسفرزه خوانده میشود گیاه اسفرزه دارای پراکنش جهانی است ارزش بذرسیده و خشک این گیاه به لحاظ محتوای موسیلاژ موجود درغشا خارجی و لایه های سطحی پوسته و دانه آن می باشد پوسته دانه پلانتاگو اواتا فورسک به عنوان مکمل فیبر تغذیه ای جهت ارتقا تنظیم عمل روده بزرگ موثر بوده و در درمان یبوست و اسهال از آن استفاده میشود همچنین باعث بهبود سطح قند خون در بیماران دیابتی و کاهش کلسترول خون میشود بخش تشکیل دهنده موسیلاژ از آرابینوز و زایلوز و به مقدار ناچیزی از قندهای دیگر تشکیل شده است هیدروکلوئید دانه اسفرزه توانایی بالایی برای ایجاد ویسکوزیته دارد و جایگزین مناسبی برای مواد غلیظ کننده ای همچون کتیرا الزینات سدیم و کربوکسی متیل سلولز می باشد اجزای اصلی پلی ساکاریدی استخراج شده از پوسته اسفرزه شامل AES 0/5 ، WE 0/5 ، AEG میباشد که مقدار حلالیت آن ها با هم متفاوت می باشد WE دارای زنجیره های طولانی و نامنظم بوده و حدود 15 درصد قندهای اسیدی دارد که میتواند دلیل حلالیت زیاد و ویژگیهای تشکیل دهنده ژل ضعیف باشد

کلمات کلیدی:

پوسته اسفرزه، صمغ، موسیلاژ، ترکیبات شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205872>

