

## عنوان مقاله:

مروری بر خواص سودمند ترکیب فنلی رزوراترول در انگور

## محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

شیرین مال گنجی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان). اصفهان، ایران

سارا سهراب وندی - استادیار گروه تحقیقات صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران

مهشید جهادی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان). اصفهان، ایران

## خلاصه مقاله:

هدف: انگور منبع بسیار خوبی از ترکیبات مغذی گیاهی، خصوصاً فنلها و پلیفنلها است. بیشتر ترکیبات فنلی انگور در هسته و پوسته آن جمع‌یافته اند. از جمله ترکیبات فنلی موجود در پوست انگور می‌توان به استیلینها (رزوراترول)، ترکیب مشتق شده به صورت طبیعی از گیاه با خواص مفید برای بدن، اشاره کرد. این مقاله قصد دارد به مروری اجمالی بر خواص سودمند رزوراترول (ترانس-3، 4، 5 - تری هیدروکسی استیلین) پردازد. نتایج و بحث: از جمله خواص سلامتبخش این ترکیب میتوان به محافظت در برابر بیماریهای قلبی و عروقی، التهابات مزمن، کمک به سلامت مغز و پیشگیری از ایجاد ناهنجاریهای عصبی مانند آلزایمر، خواص ضد سرطانی بخصوص سرطان پروستات، اشاره کرد. این ترکیب با کاهش اکسیداسیون LDL و تجمع پلاکتها مانع بروز بیماریهای قلبی و التهابات مزمن که یکی از فاکتورهای اصلی در بسیاری از بیماریها از جمله بیماری قلبی-عروقی است، میشود. همچنین این ترکیب با عبور از سد خونی-مغزی میتواند از بروز ناهنجاریهای عصبی جلوگیری کند. نتیجه گیری کلی: با وجود ترکیبات مغذی گیاهی بی‌شمار در انگور، از جمله رزوراترول، انگور میتواند بسیاری از نیازهای سیستم بدن را با آثار سودمند خود برطرف کرده و بعنوان یک ماده مغذی سرشار از ترکیبات فنلی جایگاه ویژه‌ای را در میان میوهها به خود اختصاص دهد.

## کلمات کلیدی:

انگور، ترکیبات فنلی، رزوراترول

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234676>

