

عنوان مقاله:

انواع فلاونوئید در چای سبز و سیاه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

آیدا کلانتری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

خلاصه مقاله:

چای یک محصول ساخته شده از برگ و جوانه گیاه *camellia* و دومین نوشیدنی پرمصرف در جهان است. فلاونوئید از کلمه لاتین *flavus* به معنی زرد گرفته شده است. به غیر از نقش فیزیولوژیکی در گیاهان فلاونوئیدها نقش مهمی در رژیم غذایی انسان دارند اگر چه به عنوان ماده غذایی در نظر گرفته نمی شود. فلاونوئیدها ترکیبات فنیل فعالی هستند که به طور گسترده در گیاهان یافت می شود منابع غذایی حاوی فلاونوئیدها شامل: سبزیجات، میوه ها، آجیل ها، دانه ها، ریشه ها و نوشیدنی هایی مثل چای. خواص آنتی اکسیدانی فلاونوئید تأثیرات بیولوژیکی متعددی از جمله ضدویروسی، ضدباکتریایی، ضد التهابی، گشاد کننده عروق، ضد سرطان از خود نشان دهند. علاوه بر اینها قادر به مهار پرواکسیدسیون چربی و تجمع پلاکت می شود. چای بسته به مراحل ساخت به سه قسمت تقسیم می شود: چای تخمیر نشده: چای سبز، چای نیمه تخمیری: چای اولانگ، چای تخمیر شده: چای سیاه و قرمز. فلاونوئیدها را می توان به 6 دسته تقسیم کرد: فلاون ها، فلاوانون ها، ایزوفلاون ها، فلاونول ها، فلاوانوال ها، آنتوسیانین ها

کلمات کلیدی:

فلاونوئید، چای سبز، چای سیاه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234795>

