

عنوان مقاله:

استخراج ترکیبات آنتی اکسیدانی موجود در ضایعات محصولات فرآوری شده در صنعت غذا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

نفیسه زمین دار - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)

فریده خورشیدی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان (اصفهان)

خلاصه مقاله:

امروزه دفع ضایعات صنایع تبدیلی به مشکل عمده ای مبدل شده است. آلودگی های زیست محیطی، از بین رفتن بخش عظیمی از انرژی و تحمیل هزینه های سنگین جهت تصفیه فاضلاب ها تنها بخش کوچکی از مضرات ضایعات است. بررسی های فراوانی جهت کاربردهای ارزشمندتر از این ضایعات انجام گرفته است که علاوه بر حذف هزینه های دفع، منجر به ارزش افزوده و افزایش بهره وری اقتصادی می گردد. استفاده از آنتی اکسیدان های سنتزی در جلوگیری از اکسیداسیون روغن ها و چربی ها رایج است؛ اما این آنتی اکسیدان ها به عنوان عوامل سمی و سرطان زا برای انسان شناخته شده اند. با استخراج ترکیبات فراسودمندی مثل آنتی اکسیدان ها، از ضایعات فرآوری محصولات غذایی و به کارگیری این ترکیبات، می توان از افزایش ماندگاری و بهبود کیفیت سایر مواد غذایی بهره برد. به این ترتیب حجم ضایعات دارای ماهیت دوگانه، به لحاظ اقتصادی ارزشمند و به لحاظ زیست محیطی مخرب، کاهش می یابد و از سوی دیگر از دفع مواد فراسودمند همراه با ضایعات جلوگیری می شود.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، استخراج، ضایعات، عمر نگهداری، اکسیداسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234959>

