

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت تام آنتی اکسیدانی جو مالت بومی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

طیبه محمودی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی- صنایع غذایی- دانشگاه علوم و تحقیقات خوزستان

نفیسه صادقی - عضو هیئت علمی دانشکده داروسازی دانشگاه تهران

علی فضل آرا - هیئت علمی دانشگاه شهید چمران اهواز

خلاصه مقاله:

جو دارای ویژگی مطلوبتری نسبت به سایر غلات در زمینه مالت سازی است. زیرا وجود پوسته و لایه آلرون ضخیم و به ترتیب سبب تسریع صاف شدن و افزایش قدرت آمیلولیتیک می گردند. در طی مالتیک میزان آنتی اکسیدانها افزایش می یابد در این بررسی ویژگی آنتی اکسیدانی نوزده واریته جو و مالت ایرانی حاصل از آن بررسی شد. نتایج تحقیق نشان داد تقریباً در تمامی واریته ها میزان آنتی اکسیدانها در مالت افزایش می یابد.

کلمات کلیدی:

آمیلولیتیک، لایه آلرون، مالتینگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235180>

