

عنوان مقاله:

تجزیه و تحلیل و شناسایی ترکیبات فنولی و ظرفیت آنت یاکسیدانی شیر خرمالو تحت شرایط فرآوری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

امید فضل کریمی - کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات واحد مازندران

فرهاد گراوند - کارشناس ارشد مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تهران

سیدمهدی جعفری - گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

جعفر محمدزاده میلانی - گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه مقایسه فعالیت آنتی اکسیدانی پالپ خرمالو و شیر متداول تولید شده از آن با استفاده از حلال های مختلف می باشد. عصاره آبیپالپ خرمالو، ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی قابل توجه بیشتری نسبت به شیر خرمالو از خود نشان داده است. افزایش دما، زمان و اسیدیتهاستخراج منجر به افزایش چشمگیری در فعالیت آنتی اکسیدانی و ترکیبات فنولی می گردد. همچنین پرتودهی میکروویو بویژه در شدت های متوسطافزایش ترکیبات فنولی را در پی دارد، اما در شدت های بالاتر پرتودهی (توان 100 درصد) افت و تخریب ترکیبات فنولی به وقوع می پیوندد. شناسایی ترکیبات فنولی نشان داد که افت فنول های ساده و اسیدهای فنولی نسبت به آنتوسیانین ها و فلاونوئیدها بسیار بیشتر بوده است. با توجه به نتایج بدست آمده شیر خرمالو را می توان بعنوان یک محصول بالقوه مناسب فرآوری شده حاصل از خرمالو با در نظر گرفتن کاهش دما و افزایش زمان تهیه شیر، مورد استفاده قرار داد.

کلمات کلیدی:

فعالیت آنتی اکسیدانی، شیر خرمالو، ترکیبات فنولی، پرتودهی میکروویو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235258>

