

عنوان مقاله:

پایداری آنتوسیانین های عصاره سه گونه زرشک در اثر تغییرات pH

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

محمد فرهادی چیتگر - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی وریدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمدجواد وریدی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

اصغر ترابی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

امروزه توجه زیادی به آنتوسیانین ها به عنوان یک رنگ طبیعی که خواص آنتی اکسیدانی نیز دارند، شده است. زرشک ها به ویژه انواع وحشی آنها، یکی از منابع غنی از آنتوسیانین ها می باشند. یکی از عوامل که در کاربرد آنتوسیانین ها به عنوان یک رنگ طبیعی باید مورد توجه قرار بگیرد پایداری آنها تحت تأثیر عوامل مختلف نظیر دما و pH است. در این پژوهش به منظور کاربرد بیشتر آنتوسیانین های زرشک های بومی ایران در صنعت غذا پایداری عصاره های سه گونه از آنها به نام های زرشک بی دانه زرشک زالزالکی و زرشک زرافشانی در pH های 1-7 مورد بررسی قرار گرفت و سینتیک تخریب آنتوسیانین های این سه گونه در اثر pH با معادله درجه اول برازش شد. نتایج این پژوهش حاکی از آن بود که با افزایش pH سرعت ثابت واکنش در هر سه گونه افزایش می یابد. آنتوسیانین های هر سه گونه در pH=1 بیشترین پایداری را نشان دادند. از نظر مقاومت به تغییرات pH آنتوسیانین های زرشک زالزالکی دارای بیشترین پایداری بودند و پس از آن زرشک زرافشانی و بی دانه قرار داشتند.

کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، گونه های زرشک، pH، سینتیک تخریب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235306>

