

## عنوان مقاله:

کاربردهای ترکیبات حاصل از پسماندهای فرآوری میوه و سبزی در صنایع غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

فاطمه مومنی زاده - دانشجوی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

وحید بهشاد - دانشجوی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

سیددانیال مجربی - دانشجوی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

زینب اوجانی - دانشجوی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

پسماند با توجه به منبع آن می تواند دارای مقادیر قابل توجهی از مواد مغذی باشد. مواد مختلف میزان پسماند مختلفی دارند، میزان پسماند و مواد مغذی موجود در آن به عواملی چون نوع و واریته ی میوه، شرایط رشد و نوع فراوری بستگی دارد. بسته به میزان در دسترس بودن مواد مغذی و متابولیت های آن یکی یا ترکیبی از پیش تیمار ها جهت مغذی کردن ماده ی غذایی استفاده می شود. بسته به خواص عملکردی که این ترکیبات مفید می تواند در محصول ایجاد کند ممکن است در زمینه های مختلف از قبل نانوایی، محصولات گوشت ... مورد استفاده قرار گیرد.

## کلمات کلیدی:

پسماند، مواد مغذی، غنی سازی، روش های استخراج

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235315>

