

عنوان مقاله:

تأثیر شرایط و روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی های آنتی اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ زیتون

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهشاد تاجیک - دانشجوی کارشناس ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی دامغان

سید مهدی جعفری - استادیار گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی دامغان

فریبرز ناهیدی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی دامغان

خلاصه مقاله:

عصاره برگ زیتون غنی از ترکیبات فنلی می باشد و این مطالعه، به منظور تعیین تاثیر شرایط و روش های مختلف خشک کردن بر ویژگی پهای آنتی اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ درخت زیتون انجام شده است. در این مطالعه برگ های زیتون به سه روش آون، بستر سیال و ترکیبی با میکروویو در سه دمای 35، 55، 75 درجه سانتیگراد با توان 720، 360، 540 وات خشک شدند. میزان ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدانی موجود در برگ های خشک شده به دو روش تعیین گردید. بررسی نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد با افزایش دما در همه روشهای خشک کردن میزان ترکیبات فنلی کاهش مییابد که بیشترین و کمترین میزان ترکیبات فنلی بترتیب مربوط به دمای 35 و 75 درجه سانتیگراد م یباشد. با افزایش توان میکروویو از 360 تا 720 وات، این میزان کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

برگ زیتون، خشک کردن، ترکیبات فنلی، آنتی اکسیدان، میکروویو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303355>

