

عنوان مقاله:

مقایسه تاثیر خشک کردن با بسترسیال همراه با پیش تیمار مایکروویو و بدون پیش تیمار مایکروویو بر ویژگی های آنتی اکسیدانی و میسران ترکیبات فنلی برگ زیتون

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

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

سیدمهدی 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 روشهای مختلف خشک کردن بر ویژگی های آنتی اکسیدانی و میزان ترکیبات فنلی برگ درخت زیتون انجام شده است. در این مطالعه برگ های زیتون به روش بستر سیال و ترکیبی با مایکروویو در سه دمای 35، 55، 75 درجه سانتی گراد با توان 360، 540 و 720 وات خشک شدند. میزان ترکیبات فنلی و آنتی اکسیدانی موجود در برگ ها یخشک شده به دو روش تعیین گردید. بررسی نتایج حاصل از این تحقیق نشان داد با افزایش دما در همه روش های خشک کردن میزان ترکیبات فنلی کاهش می یابد که بیشترین و کمترین میزان فنلی به ترتیب مربوط به دمای 35 و 75 درجه سانتی گراد می باشد. با افزایش توان مایکروویو از 360 تا 720 وات، این میزان کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

برگ زیتون، خشک کردن، ترکیبات فنلی، آنتی اکسیدان، بسترسیال، مایکروویو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303551>

