

عنوان مقاله:

بررسی اثر خصوصیات انتی اکسیدانی عصاره استخراجی از پوسته جو برای بهبود بسته بندی در صنعت مواد غذایی

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

الهام قیصری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

سهیل امیدوار - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهرکرد

فاطمه رستمی ابوالوردی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی خرد بوشهر

خلاصه مقاله:

تمایل استفاده از خاصیت های انتی اکسیدانی گیاهان وعصاره استخراجی از آنها در تولید بسته بندی فعال، برای بهبود ماندگاری بهتر و کیفیت مطلوب تر از جنبه های تحقیقاتی و کاربردی در صنعت مواد غذایی در حال افزایش می باشد. در چندین تحقیقات انجام شده بر روی عصاره خام پوسته جو نشان داده شده که حاوی مقادیر بالایی از ترکیبات فنلی بنام p-coumaric و ferulic acid می باشد که بیشتر از دو برابر خاصیت انتی اکسیدانی BHT را دارد و همچنین می تواند از شکل گیری رادیکالهای جدید در طی فرایند اکسیداسیون جلوگیری کند. در این مقاله مروری، بررسی استخراج عصاره و تعیین خصوصیات انتی اکسیدانی پوسته جو برای بکارگیری در فیلم های انتی اکسیدانی برای بسته بندی فعال در مواد غذایی مورد مطالعه قرار گرفته است. با استفاده از این فیلم های جدید در بسته بندی مواد غذایی، انتظار میرود که عمر مفید مواد غذایی و همچنین ایمنی سلامت مصرف کنندگان افزایش یابد.

کلمات کلیدی:

پوسته جو، بسته بندی فعال، انتی اکسیدان، استخراج عصاره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322365>

