

عنوان مقاله:

ویژگی های آنتی اکسیدانی دونات حاوی عصاره چوبک

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

بهناز انتظاری - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مسعود شفاف زوزیان - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

حجت کاراژیان - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تربت حیدریه

اکرم شریفی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

یکی از راه های جلوگیری از اکسیداسیون روغن ها و چربی ها افزودن آنتی اکسیدان ها است، اما با توجه به اینکه آنتی اکسیدان های سنتی امکان ایجاد اثرات نامطلوبی را در بدن دارند به تدریج از فهرست آنتی اکسیدان های مصرفی حذف می شوند. هدف از این پژوهش بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی عصاره ریشه گیاه چوبک در محصول دونات بود. خاصیت آنتی اکسیدانی عصاره چوبک با اندازه گیری اندیس پراکسید (pv)، مقدار کل ترکیبات فنولی و درصد مهارکنندگی رادیکال آزاد (DPPH) در محصول دونات بررسی شد. به این منظور ابتدا عصاره چوبک استخراج گردید و به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی در خمیر دونات مورد استفاده قرار گرفت. در این پژوهش تاثیر درصدهای مختلف عصاره ریشه گیاه چوبک (0٪، 1٪، 2٪، 3٪) بر روی خصوصیات آنتی اکسیدانی محصول دونات بررسی شد. افزودن عصاره چوبک به دونات سبب افزایش معنی دار قدرت آنتی اکسیدانی و کاهش معنی دار اندیس پراکسید در سطح آماری 99 درصد گردید. در بین تیمارها غلظت 3٪ بیشترین اثر آنتی اکسیدانی را داشت و حتی بهتر از آنتی اکسیدان سنتزی (نمونه شاهد) عمل کرد. بیشینه ترکیبات فنولی با اختلاف معنی دار در غلظت 3٪ عصاره نیز مشاهده شد. به این ترتیب می توان ریشه گیاه چوبک را به عنوان منبعی از آنتی اکسیدان های طبیعی معرفی نمود که این به علت از حضور ترکیبات ساپونینی و ترکیبات فنولی در ریشه چوبک می باشد.

کلمات کلیدی:

دونات، عصاره چوبک، فعالیت آنتی اکسیدانی، ترکیبات فنولی، اندیس پراکسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334131>

