

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی ها و ترکیبات با ارزش تفاله گوجه فرنگی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

مهدی مرادی کهواده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشجوی کارشناسی ارشد،  
باشگاه پژوهشگران جوان، یاسوج، ایران

محسن رادی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج، دانشکده کشاورزی، هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، باشگاه پژوهشگران جوان،  
یاسوج، ایران

## خلاصه مقاله:

پوست و غلاف میوه ی گوجه فرنگی نیز بافت هایی هستند که معمولاً در فرآوری صنعتی گوجه فرنگی دور انداخته می شوند. این ترکیبات غنی از لیکوپن و دیگر کاروتنوئیدها می باشند. امروزه به دلیل اهمیت کاهش ضایعات صنایع وابسته به محصولات کشاورزی و همچنین تولید محصولات بازیافت شده ارزان قیمت، استفاده مجدد از ضایعات کارخانجات با حداکثر راندمان، از ارزش ویژه ای برخوردار است. هدف از این مطالعه بررسی خصوصیات ترکیبات با ارزش تفاله گوجه فرنگی می باشد. ابتدا نسبت وزن دانه به پوست و گوشت تفاله گوجه فرنگی محاسبه گردید. سپس میزان لیکوپن پوست گوجه فرنگی و روغن دانه گوجه فرنگی اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که راندمان اولئورزین و لیکوپن استخراجی از پوست گوجه فرنگی بترتیب 7/50 درصد و 0/35 درصد می باشد. همچنین نتایج این بررسی نشان داد که میزان روغن دانه گوجه فرنگی 1/3 درصد می باشد.

## کلمات کلیدی:

گوجه فرنگی، تفاله، لیکوپن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334502>

