

## عنوان مقاله:

بررسی اثر جوانه زنی بر مقدار پروتئین، چربی، موادمعدنی، ترکیبات فنولی و فعالیت آنتی اکسیدانی عدس قرمز

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

فاطمه مسلم - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

ریحانه احمدزاده قویدل - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، قوچان، ایران

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

سید حسین استیری - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

## خلاصه مقاله:

برای بهبود ارزش تغذیه ای حبوبات از جمله عدس می توان از پیش فرایند جوانه زنی استفاده کرد، که هم اکنون به عنوان یکی از ارزان ترین و موثرترین روشها کاربرد دارد. در این مطالعه اثر فرایند جوانه زنی بر برخی خصوصیات تغذیه ای عدس قرمز(پروتئین، چربی، مواد معدنی) مورد بررسی قرار گرفت. عملیات جوانه زنی از طریق خیساندن عدس قرمز به مدت 12 ساعت و نگهداری در شرایط مرطوب در دو زمان 24 و 48 ساعت و دو دمای 15 و 25 درجه سانتی گراد صورت پذیرفت. سپس جوانه ها در دمای 50 درجه سانتی گراد خشک و آسیاب شدند. و خصوصیات تغذیه ای آنها اندازه گیری و با نمونه شاهد مقایسه گردید. نتایج نشان داد که متناسب با رشد جوانه میزان پروتئین افزایش یافت. جوانه زنی باعث کاهش میزان چربی در عدس قرمز شد، ولی با افزایش روند جوانه زنی این مقدار به تدریج افزایش یافت. جوانه زنی همچنین، کاهش میزان آهن، روی را در عدس قرمز به همراه داشت. تاثیر جوانه زنی بر میزان کلسیم، فسفر متفاوت بود، به طوریکه با شروع جوانه زنی میزان آنها کاهش ولی با افزایش رشد جوانه این مقدار افزایش یافت.

## کلمات کلیدی:

عدس قرمز، جوانه زنی، خصوصیات تغذیه ای

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334544>

