

عنوان مقاله:

ارزش تغذیه ای رنگدانه آناتو

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مرضیه زر آبادی پور - کارشناس تحقیق و توسعه گروه صنعتی و پژوهشی زر

رضا افشین پژوه - مدیر تحقیق و توسعه گروه صنعتی و پژوهشی زر

مهدی امینی - مدیرعامل آرد زر ساوجبلاغ و عضو هیات مدیره گروه صنعتی و پژوهشی زر

مهدی دارابی - مدیر اجرایی شرکت گروه صنعتی زرماکارون

خلاصه مقاله:

عصاره آناتو یک رنگدانه طبیعی کاروتنوئیدی استخراج شده از پریکارپ دانه های درخت بیکسا اورلانا (*Bixa orellana*) L) آنالیز دانه آناتو نشان می دهد که حاوی 40-45% سلولز، 3/5-5/5% ساکارز، 0/3-0/9 روغن، 4/5-5/5% رنگدانه، 16-13% پروتئین همچنین آلفا و بتا کاروتنوئید، دلتا و گاما توکوتریانول و ترکیبات دیگر میباشد که به این دلیل برای درمان دیابت، عفونت های میکروبی، مارگزیدگی، اسهال خونی، بیماری های کلیوی، آسم، سوختگی، سرخک، سوزاک، زخم ها، خارش و.... کاربرد دارد.

کلمات کلیدی:

رنگ، آناتو، بیکسین، نوربیکسین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334597>

