

عنوان مقاله:

بررسی خواص تغذیه ای و تعیین EC50 و میزان اسید آسکوربیک در اسلایس کامل و آب لیموترش شیرازی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

نارملا آصفی - استاد یار گروه علوم صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

آیسان فلکی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته مهندسی صنایع غذایی، واحد تبریز، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

لیمو ترش به عنوان یک منبع طبیعی اسید آسکوربیک و مهار کننده رادیکالهای آزاد میباشد. اسید آسکوربیک (ویتامین ث) یک ریز مغذی محلول در آب بوده که برای عملکرد های بیولوژیکی متعددی مورد نیاز است. پژوهش حاضر به بررسی خواص درمانی و ترکیبات تغذیه ای لیموترش شیرازی و تعیین میزان EC50 و اسید آسکوربیک در اسلایس (پوست و پالپ) و آب لیمو ترش شیرازی میپردازد. تحقیقات نشان میدهد میزان اسید آسکوربیک در آب لیموترش تازه تفاوت معنی داری با اسلایس آن که شامل پوست و پالپ است دارد. همچنین میزان EC50 در آب لیموترش تازه و اسلایس همراه پوست و پالپ تفاوت معنی داری ندارند.

کلمات کلیدی:

آب لیموترش تازه، اسلایس لیموترش تازه، اسید آسکوربیک، EC50

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468417>

