

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات و ویژگی های ترکیبات تشکیل دهنده دانه کتان به عنوان غذای فراسودمند

محل انتشار:

نخستین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

نرگس اسمعیلی فرد - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و فناوریهای نوین، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی، تهران

منوچهر بهمئی - دانشیار شیمی تجزیه، دانشکده شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران

پروین عشرت آبادی - استادیار علوم و صنایع غذایی، پژوهشکده غذایی و کشاورزی، موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، کرج

خلاصه مقاله:

امروزه دانه کتان، به دلیل حضور مقادیر بالایی از اسید های چرب امگا-3، فیبر های رژیمی محلول و نا محلول و آنتی اکسیدان های فنولی طبیعی، مورد توجه قرار گرفته است؛ که محتوی حدود 50-40% روغن، 34-23% پروتئین، 4% خاکستر، 5% موسیلاژ و 3-0.9% ماده متشکله لیگنان می باشد. مصرف منظم آن، با فواید قابل توجهی که دارد با سلامتی انسان مرتبط است؛ که موجب کم کردن خطر بیماری های قلبی، انواع سرطان ها، درمان مبتلایان به اختلال سیستم ایمنی و مبتلایان به دیابت می شود. بنابراین دانه کتان به دلیل ترکیبات ویژه موجود در آن، می تواند در رژیم غذایی و به عنوان غذایی فراسودمند استفاده شود. در این مقاله مروری، در پی شناسایی ترکیبات فراسودمند موجود در این دانه گیاهی و کاربرد هر یک از این ترکیبات در تکنولوژی های مختلف صنایع غذایی می باشیم؛ تا از محصولات حاصل از آن، در طیف وسیعی از تولیدات ملی استفاده نمائیم.

کلمات کلیدی:

دانه کتان، امگا-3، لیگنان، غذای فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/479915>

