

عنوان مقاله:

بررسی اسیدهای چرب در محصول فراسودمند شیره انگور حاوی پودر هسته انگور دوشاب هسته انگور

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

رحیم محمدی وش بگتاش - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه، مراغه، ایران

شهین زمردی - استادیار بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی م منابع طبیعی آذربایجان غربی،

خلاصه مقاله:

هسته انگور یکی از محصولات جانبی تفاله انگور بوده و منبع غنی از روغن، پروتئین، تانن، مواد فعال زیستی و فیبرهای گیاهی است. هدف در این بررسی، افزایش خواص کیفی شیره انگور با استفاده از پودر هسته انگور در 4 سطح (صفر و 5 و 10 و 15 درصد بود نتایج تجزیه آماری داده ها حاکی است، یازده نوع اسید چرب در تیمارها شناسایی شد. با افزایش پودر هسته انگور مقدار اسیدهای چرب بوتیریک C22:2 و C20:5n3 و اسید لینولئیک C18:2n6c افزایش و اسیدهای چرب کاپریلیک، پالمیتوئیک، آراشیدونیک و اولئیک کاهش یافت. در حالیکه اسید لینولئیک در تیمارها شناسایی نگردید.

کلمات کلیدی:

محصول فراسودمند دوشاب هسته انگور، اسیدهای چرب، پودر هسته انگور، شیره انگور

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/485055>

