

عنوان مقاله:

بررسی اثر پایداری اکسیداتیو عصاره حاصل از میوه (به) روی کره محلی به منظور تولید محصول فراسودمند لبنی

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

معصومه حسین پور - دانشجوی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

مجتبی معصومی - هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

مصرف کره حیوانی موجب بالا بردن HDL و کاهش مقدار LDL در بدن می شود. کره حیوانی محلی به دلیل عدم استفاده از نگه دارنده های مصنوعی از اهمیت ویژه ای برخوردار می باشند. از طرفی به علت اکسیداسیون بالا به علت بودن میزان آب در آن زمان نگهداری آن پایین است. از طرفی توجه به مصرف آنتی اکسیدانهای طبیعی به جای آنتی اکسیدانهای مصنوعی زیاد شده است. میوه و برگ به سرشار از آنتی اکسیدانهای طبیعی می باشند. از این رو از عصاره متانولی برگ به برای افزایش پایداری اکسیداتیو کره محلی استفاده شد. پایداری اکسیداتیو کره محلی حاوی عصاره برگ به (1000، 1500 و 2000 ppm) توسط دستگاه رنسیتم اندازه گیری شد. زمان پایداری به ترتیب برابر (91/25، 69/29 و 87/32 ساعت) و برای نمونه شاهد (بدون حضور عصاره) برابر 53/20 ساعت گزارش شد. نمودار خط راست برازش زمان پایداری بر حسب میزان عصاره اضافه شده از انطباق بالایی برخوردار بود ($R^2 = 0.993$).

کلمات کلیدی:

اکسیداتیو، میوه به، کره، عصاره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545671>

