

عنوان مقاله:

امکان سنجی استفاده از پوست انار جهت غنی سازی آب

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ماجده رضایی پاینده - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم دارویی تهران، ایران

محمدهادی گیویان راد - استادیار گروه شیمی دریا، واحد علوم و تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

حسین میرسعید قاضی - استادیار و هیئت علمی پردیس ابوریحان دانشگاه تهران، گروه فناوری صنایع غذایی، پاکدشت، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه جوامع بشری بدنبال مصرف غذاهایی است که علاوه بر آن چه یک غذا دارد، خواص پیش گیرانه ای در برابر انواع بیماری ها نظیر سرطان داشته باشد. چنین غذاهایی را غذای عملگرا می گویند. پوست میوه انار به عنوان یک فرآورده جانبی صنعت آرمیوه گیری و واحدها صنعتی غذاهای فرآوری شده می باشد. پوست انار خاصیت آنتی اکسیدانی و ارزش غذایی و دارویی بالایی داشته و غنی از ترکیبات مفید می باشد. در پژوهش حاضر استخراج عصاره پوست دو وارپته پوست سیاه شیرین ساوه، الک شیرین ساوه به دو طریق با استفاده از دستگاه فراصوت و بدون استفاده از دستگاه فراصوت انجام گرفت و خواص فیزیکوشیمیایی (مقدار کل ترکیبات فنولی، میزان فعالیت آنتی اکسیدانی، مقدار آنتوسیانین کل) آب غنی شده مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان دادند که افزودن پودر پوست انار به آب باعث غنی شدن آن از نظر خصوصیات آنتی اکسیدانی، آنتوسیانین کل و پلی فنول کل خواهد شد و همچنین نتایج نشان دادند که فراصوت اثر تخریبی بر میزان آنتوسیانین و پلی فنول دارد که میزان اثر تخریبی در وارپته پوست سیاه شیرین ساوه بیشتر از الک شیرین ساوه می باشد.

کلمات کلیدی:

انار، آنتوسیانین، پلی فنول، آنتی اکسیدان، فراصوت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564079>

