

عنوان مقاله:

بررسی میزان آنتوسیانین و ویژگیهای کیفی نوشیدنیهای آب انگور بازار ایران

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

طاهره ذبیح پور - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

آزاده قربانی حسن سرابی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

سیداحمد شهیدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

بسیاری از گیاهان و میوهها از جمله انگور منابع سرشار از ترکیبات فنولی میباشند که بهعنوان ذخایر غذایی در رژیمهای غذایی سالم مورد استفاده قرار میگیرند. ترکیبات فنولی بهعنوان آنتیاکسیدانهای فوقالعاده توانمند قادرند سیستمهای بیولوژیکی را از گزند رادیکالهای آزاد حفظ کنند. در این تحقیق محتوای ترکیبات فنولی، فلاونوئیدی و آنتوسیانین و نیز فعالیت آنتیاکسیدانی نوشیدنیهای حاصل از آب انگور موجود در بازار ایران مورد بررسی قرارگرفتند. آزمونهای مورد استفاده شامل Brix، pH و آزمون محتوای آنتوسیانین کل بودند که در سه ماه انجام شدند. برای تمامی آزمونها در هر سه ماه متوالی، در هر ماه 3 تکرار انجام شد. نتایج بهصورت میانگین سه اندازهگیری در هر ماه بیان شدند. نتایج بهدستآمده نشان دادند که نوشیدنیهای D و E به ترتیب با میانگین 637/8 و 388/7 بیشترین محتوای آنتوسیانین کل را دارا بودند. این تحقیق برای اولین بار مطالعه جامعی را در رابطه با میزان ترکیبات فنولی و خواص آنتیاکسیدانی نوشیدنیهای آب انگور در بازار ایران انجام داده و نتایج مطلوبی را ارائه داده است. نتایج این کار نشان دادند که نوشیدنیهای UHT دارای مقدار بسیار قابلتوجهی از ترکیبات فنولی بوده و لذا دارای خاصیت آنتیاکسیدانی بسیار بالایی میباشد.

کلمات کلیدی:

آب انگور، میزان آنتوسیانین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574002>

