

عنوان مقاله:

خواص و کاربردهای چای سبز در صنعت غذا

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:

خوریه میرنژادعنبرانی - دانشجوی دکترای شیمی آلی، دانشگاه آزاد اسلامی مشهد، دانشکده علوم پایه

نگار میرنژادعنبرانی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی

خلاصه مقاله:

چای سبز یکی از متداول ترین مکمل های غذایی در بسیاری از کشورهای پیشرفته از جمله آمریکا میباشد. عصاره ی چای سبز حاوی ترکیبات پلی فنلی متعددی با خواص آنتی اکسیدانی است اما ترکیب غالب و فعال آن مونومرهای فلاونول به نام کاتچین میباشد که اپیگالو کاتچین 3-گالات و اپی کاتچین 3-گالات موثرترین ترکیبات آنتی اکسیدانی عصاره چای سبز هستند. میتوان عصاره چای سبز را برای جلوگیری از اکسیداسیون در مواد غذایی چرب و افزایش طول عمر بسیاری از غذاها به کار برد

کلمات کلیدی:

عصاره ی چای سبز، آنتی اکسیدان، کاتچین، کاربرد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574209>

