

عنوان مقاله:

بررسی محیط های اکسایشی بر پایداری آنتوسیانین های پرچم زعفران

محل انتشار:

دومین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

سودابه عین افشار - استادیار بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی مشهد ایران

خلاصه مقاله:

نگرانی های مصرف کنندگان در مورد ایمنی رنگ های مصنوعی غذایی تقاضا برای رنگ های طبیعی غذایی را افزایش داده است. آنتوسیانین ها رنگدانه های پلی فنولیک، مسیول رنگ قرمز، آبی و بنفش بسیاری از میوه ها و برخی از گیاهان هستند. علاوه بر خواص رنگی، علاقه به آنتوسیانین ها به خاطر نقش احتمالی آنها در کاهش خطر ابتلا به بیماری عروق کرونر قلب، سرطان و سگته مغزی تشدید شده است. آنتوسیانین ها به دلیل واکنش پذیری بالا، سریعاً 0 تخریب شده و ترکیبات قهوه ای رنگ و نامطلوب ایجاد می کنند. لذا یافتن شرایط پایداری این رنگدانه ها در سیستم های غذایی از اهمیت ویژه ای برخوردار است. از اسید اسکوربیک به فراوانی به عنوان یک افزودنی در جهت افزایش کیفیت ماده ی غذایی استفاده می شود. در این پژوهش اثر اسکوربیک اسید در سه غلظت 10%، 20% و 30% بر پایداری آنتوسیانین های پرچم زعفران در دمای 5°C و 35°C درجه سانتیگراد بررسی گردید. نتایج نشان می دهد اسید اسکوربیک باعث تخریب آنتوسیانین نسبت به شاهد می شود. اما با افزایش غلظت اسکوربیک اسید سرعت تخریب آنتوسیانین کاهش می یابد.

کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، اسکوربیک اسید، پرچم زعفران، رنگ طبیعی، پایداری آنتوسیانین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/762788>

