

عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات آنتی اکسیدانی لفاف خوراکی کیتوزان نشاسته سیب زمینی - حاوی عصاره برگ گیاهان علف مار و پنیرباد

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

محمدامین مشهدی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

محمدعلی نجفی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

محمدامین میری - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از لفاف های خوراکی به دلیل حفظ مناسب کیفیت، رطوبت، طعم و همچنین تجزیه پذیری زیستی مورد توجه روزافزون می باشد. در این تحقیق عصاره گیاهان بومی سیستان به منظور افزایش خواص آنتی اکسیدانی به لفاف مورد نظیر اضافه شدند. هدف از این مطالعه بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی (DPPH) و مقدار فلاونوئید کل لفاف های خوراکی کیتوزان - نشاسته سیب زمینی حاوی مقادیر MIC و MBC از عصاره متانولی برگ گیاهان علف مار و پنیرباد در شرایط آزمایشگاهی و همچنین در شرایط واقعی بر روی عدد پراکسید ماهی کپور سیستان است. بالاترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی لفاف ها مربوط به لفاف های حاوی عصاره پنیرباد بیا غلظت MBC بود. همچنین نتایج نشان داد افزایش غلظت عصاره موجب تاثیر معنی داری در میزان فلاونوئید کل لفاف ها می شود ($P < 0/05$) علاوه بر این نتایج نشان دهنده این بود که لفاف های حاوی عصاره پنیرباد با غلظت MBC بیشترین تاثیر را در کاهش سرعت اکسیداسیون ماهی کپور سیستان داشت.

کلمات کلیدی:

لفاف کیتوزان نشاسته سیب زمینی، عصاره، علف مار، پنیرباد، آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873420>

