

عنوان مقاله:

ترکیبات تغذیه ای و فراسودمند موجود در هسته انبه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

اصغر فرهادی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

انبه (*Mangifera indica* L.) یکی از مهمترین میوه های گرمسیری در جهان است که دارای طعم و مزه دلپذیر و ارزش غذایی بالایی است. تولید جهانی انبه در سال 42 میلیون تن تخمین زده می شود. با توجه به حجم زیاد ضایعات حاصل از فرآوری محصولات کشاورزی گوناگون، فرآوری این ضایعات علاوه بر جلوگیری از آلودگی محیط زیست می تواند از لحاظ اقتصادی نیز مقرون به صرفه باشد. از جمله محصولات فرعی در هنگام فرآوری انبه می توان به پوست و هسته انبه اشاره کرد که جز ضایعات فرآوری انبه تلقی می شوند. هسته انبه به واسطه داشتن مقادیر بالایی از ترکیبات زیست فعال (ترکیبات فنلی، کاروتنوئیدها، ویتامین C، فیبر رژیمی) می تواند بر سلامت انسان تاثیر مثبت داشته باشد. هسته انبه منبع خوبی از کربوهیدرات ها (58 - 80%) و پروتئین (13-6%) است و دارای مقادیر مناسب از اسید های آمینه و اسید های چرب ضروری (6-16%) می باشد. هسته انبه غنی از اسید چرب های چرب اولئیک و استئاریک است. از هسته انبه می توان جهت تهیه پودر های غذایی با ارزش تغذیه بالا استفاده کرد. هدف اصلی این مقاله بررسی ترکیبات تغذیه ای موجود در هسته انبه و نیز ارائه پیشنهاد های جدید جهت استفاده از این ترکیب به عنوان یک افزودنی فراسودمند در صنایع غذایی است.

کلمات کلیدی:

انبه، ضایعات، زیست فعال، فیبر رژیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873542>

