

عنوان مقاله:

نقش تغذیه ای ترکیبات عسل در سلامت

محل انتشار:

همایش ملی فرآورده های زنبور عسل از منظر زیست شناسی، سلامت و اقتصاد (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

ندا قسامی - کارشناس کنترل مواد غذایی و بهداشتی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

زهرا اسفندیاری - مدیر واحد تحقیق و توسعه معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

خلاصه مقاله:

بیان مسئله: عسل یکی از هدیه های ارزنده و پرازش طبیعت می باشد که در قرآن کریم از آن به عنوان فیه شفا للناس (شفای مردم در آن است) یاد می کند. ترکیبات عسل توسط روش های کاملاً علمی شناخته شده که مهمترین آن ها کربوهیدرات ها، ویتامین های گروه ب و ویتامین ث، موادمعدنی، برخی آنزیم ها می باشد. هدف پژوهش: ترکیبات عسل ها به نوع گل هایی که از آنها شهد جمع آوری می شود بستگی دارد و تنوع ترکیبات عسل های مختلف یکی از جالب ترین ویژگی های آنهاست هر نوع عسل طعم و رنگ خاصی داشته و از انواع دیگر قابل تشخیص است. تولید عسل های بومی و منطقه ای در کشورمان، نیاز به تحقیقات گسترده ای از خواص این عسل ها دارد تا ضمن بررسی ترکیبات این گروه از محصولات، فرهنگ لازم در خصوص مصرف بیشتر آنها نیز ایجاد گردد. روش و چگونگی انجام پژوهش: این مقاله مطالعه ای مروری و حاصل بررسی مقالات مرتبط با موضوع تحت پژوهش از متون و سایت های علمی معتبر می باشد. یافته ها و نتیجه گیری: رنگ عسل بستگی به نوع شهد مصرفی دارد واز زرد بسیار روشن تا قرمز تیره متغیر می باشد منطقه جغرافیایی و شرایط آب وهوایی نیز در تعیین رنگ عسل موثر است. پس رنگ عسل نمی تواند عامل تعیین کننده برای تشخیص کیفیت عسل باشد. عطر و طعم هم مانند رنگ آن، متناسب با گیاهی است که زنبور از آن استفاده کرده است. عسل سرشار از مواد مغذی مختلف است. البته این ترکیبات در انواع مختلف آن متفاوت است (قندها، کالری، آنزیم، اسیدپتئیک یا pH ، رطوبت، چربی و کلسترول، پروتئین، مواد معدنی، ویتامین ها).

کلمات کلیدی:

عسل، تغذیه، سلامت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/909563>

