

## عنوان مقاله:

اهمیت ضایعات پوست انار به عنوان منبع غنی از ترکیبات ضد میکروبی و کاربرد در پوشش های خوراکی

## محل انتشار:

نهمین همایش ملی امنیت غذایی ایده ها و پژوهش ها در مهندسی بازیافت و کاهش ضایعات کشاورزی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

طیبه شاهی - عضو هیئت علمی گروه پژوهشی تولید و فرآوری گیاهان استراتژیک خراسان جنوبی، جهاد دانشگاهی خراسان جنوبی

محمد قربانی - دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

اهمیت جلوگیری از اتلاف مواد غذایی و طولانی نمودن زمان ماندگاری آن ها به دلیل رشد صادرات و به دست آوردن بازارهای پایدار روز به روز بیشتر نمایان می گردد. در کشورهای توسعه یافته، مردم به جنبه های تغذیه ای، حسی و همچنین ایمنی مواد غذایی مصرفی خود اهمیت زیادی قایل هستند، به همین دلیل این عامل به عنوان یک نیاز روز افزون باعث افزایش تقاضای تولید محصولات غذایی سالم و بدون نگهدارنده شیمیایی شده است. از طرف دیگر با توجه به حجم قابل توجه تولید انار در ایران و فرآوری آن در بخش صنایع تبدیلی، حجم زیادی از ضایعات پوست را ایجاد می کند که منبع غنی از ترکیبات فنلی و ضد میکروبی می باشد. استفاده از پوشش های خوراکی حاوی عصاره و ضایعات گیاهان یکی از موارد قابل توجه در این زمینه می باشد. در واقع استفاده از ضایعات گیاهان علاوه بر مزایای سایر پوشش های خوراکی باعث افزایش ارزش تغذیه ای نیز در محصول شده و در واقع نوعی بسته بندی فعال بوده که توانایی افزایش زمان ماندگاری و سلامتی آن را از نظر میکروبی تضمین می کند. در این تحقیق به بررسی و اهمیت ترکیبات شیمیایی موجود در پوست انار و کاربرد آن در پوشش های خوراکی جهت نگهداری میوه و سبزی ها پرداخته است. نتایج این بررسی نشان می دهد پوست انار به عنوان یک منبع فوق العاده و ارزان از ترکیبات تغذیه ای و میکروبی می تواند در صنایع مختلف داروسازی، آرایشی و بهداشتی و به ویژه در صنعت غذا به عنوان نگهدارنده طبیعی مورد توجه قرار گیرد و زمینه ایجاد ارزش افزوده از ضایعات پوست انار را فراهم کند.

## کلمات کلیدی:

ضایعات پوست انار، نگهدارنده طبیعی، پوشش خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1679346>

