

عنوان مقاله:

بررسی اثر تیمارهای حلال های الکلی، هیدروالکلی و اولتراسوند بر خصوصیات آنتیاکسیدانی عصاره برگ توت فرنگی

محل انتشار:

اولین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

نرگس حر یداللهی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله املی

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

آنتی اکسیدان ها در مواد غذایی به عنوان یکی از راه های جلوگیری از اکسیداسیون چربی ها مورد استفاده قرار می گیرند. آنتی اکسیدان های سنتتیک مورد استفاده در صنعت غذا: ترت بوتیل هیدروکینون (TBHQ) ، بوتیلید هیدروکسی تولوئن (BHT) و بوتیلید هیدروکسی آنیزول (BHA) اثرات سرطانزایی دارند (Demir, et al, 2009) . اهمیت جایگزین کردن مواد طبیعی بدست آمده از مواد گیاهی به دلیل اثرات درمانی، دارویی، پیشگیرانه، ضد تومور، ضدجوش زایی و ضد مسمومیت به جای آنتی اکسیدان های سنتزی افزایش یافته است. تحقیقات نشان می دهد عصاره حاصل از منابع طبیعی دارای فعالیت آنتی اکسیدانی قوی می باشد (محققى ثمرین و همکاران، 1390).

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/375207>

