

عنوان مقاله:

پوسته دانه کاکائو: محصول ثانویه با ارزش صنایع شکلات و فراورده کاکائو

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

هادی عباسی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، کرج.

سحر نطق - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز.

خلاصه مقاله:

پوسته دانه کاکائو تحت عنوان عمومی ضایعات دانه کاکائو، یکی از محصولات جانبی شرکتهای فراوری دانه کاکائو بوده و معمولا 10-17 درصد از وزن خشک دانه را بخود اختصاص میدهد. دفع و مدیریت مقادیر بالا و چشمگیر این قسمت از دانه کاکائو علاوه بر ایجاد مشکل زیست محیطی سبب هدر رفت مقادیر بالایی از سرمایه های اقتصادی نیز میشود. پوسته دانه کاکائو غنی از ترکیبات سودمند از قبیل فیبر، مواد عطر و طعمی دانه کاکائو، پروتئینها، مواد معدنی، ویتامینها و مقادیر چشمگیری از پلی فنولها میباشد. همچنین در مطالعات مختلف به کارائی بالای پوسته دانه کاکائو در بهبود سلامتی انسان از طریق خواص ضد میکروبی، ضد سرطانی، ضد ویروسی، ضد التهابی و ضد دیابتی اشاره شده است. لذا، این ترکیب از نظر تحقیقاتی-علمی بعنوان یک افزودنی بالقوه و یا پسماند با ارزش صنایع شکلات شناخته میشود. هدف این مطالعه بررسی اجمالی و کلی دو قسمت از مهمترین مواد با ارزش غذایی موجود در پوسته دانه کاکائو (بعنوان یک منبع ارزان و بالقوه برای سایر صنایع و کاربردهای مختلف) میباشد.

کلمات کلیدی:

پلی فنول، فیبر، مواد معدنی، آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156760>

