

عنوان مقاله:

قابلیت های منابع مختلف اسیدهای چرب امگا 3 در غنی سازی مواد غذایی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

آزاده قربانی حسن سرایی - دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، مشهد

فخری شهیدی - دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، مشهد

حمید بهادرقدوسی - دانشگاه متروپولیتن لندن، لندن

علی معتمدزادگان - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، گروه علوم و صنایع غذایی، ساری

خلاصه مقاله:

طی سی سال گذشته، علاقه به کاربردهای دارویی، غذایی و تغذیه ای اسید های چرب چند غیر اشباع (PUFA) افزایش یافته است. علت این امر، فواید غذایی بسیار گسترده PUFA 0 گرم (از اسید های / در بدن انسان است. بیان شده است که مصرف 3 گرم در هفته (با روزانه 59 چرب چند غیر اشباع بلند زنجیره امگا سه به حفظ سلامت قلبی افراد در طول زندگی کمک می کند. منابع گیاهی از جمله روغن بزرک، کانولا و سویا حاوی مقادیر نسبتاً زیادی اسید های چرب چند غیر اشباع امگا سه به شکل LNA هستند. منبع اصلی EPA, DHA فرآورده های دریایی به خصوص ماهیان چرب هستند. n-3 PUFA آزمایش هایی که برای تولید فرآورده ماهی (ماهی خشک و خرد شده) استفاده می شوند، تهیه می شود. میکروارگانیسم ها هم قادر به تولید اسید های چرب چند غیر اشباع امگا سه زنجیره بلند با بیش از 20 کربن هستند. از جمله این میکروارگانیسم ها می توان به قارچ ها، باکتری های پست تر و جلبک های ریز دریایی اشاره کرد

کلمات کلیدی:

اسیدهای چرب امگا 3، غنی سازی، منبع

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177765>

