

عنوان مقاله:

تمرهندی، خواص عملکردی و فراورده های فراوری شده آن

محل انتشار:

سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

سیده طیبه عزتی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

خلاصه مقاله:

تمرهندی گیاهی بومی مناطق گرمسیری و حاوی حدود 30% پالپ خوراکی می باشد. ارزش غذایی و خواص عملکردی این میوه باعث شده که در صنایع مختلف از جمله صنایع غذایی و نساجی کاربرد داشته و از بخش های مختلف گیاه در مصارف پزشکی نیز استفاد گردد. در این مقاله مروری (با توجه به آزمایشات به عمل آمده) ضمن اشاره به خواص عملکردی آن می توان به خواص آنتی اکسیدانی، اثرات ضد میکروبی، ویتامین ها، فیبر، مواد معدنی، اسیدهای آلی مانند اسید تارتاریک و قند های احیا کننده اشاره کرد. همچنین در علم پزشکی به عنوان ضد التهاب و در درمان سوء هاضمه و اختلالات صفراوی موثر است. نتایج به دست آمده از تحقیقات نشان می دهد که می توان از پالپ میوه تمرهندی در فرمولاسیون فراورده های غذایی مانند نوشیدنی ها، آبنبات، دسر ها و تولید فراورده های جانبی از آن استفاده کرد.

کلمات کلیدی:

تمرهندی، خواص عملکردی، پالپ، ضد میکروب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/417012>

