

عنوان مقاله:

مروری بر ترکیبات و ویژگی تفاله گوجه فرنگی

محل انتشار:

دومین کنفرانس علمی پژوهشی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ایمان خبر - کارشناس ارشد صنایع غذایی، شرکت بی همتا صنعت جاودانه، کارخانه کنسروسازی قائمشهر

محمد میرزایی - کارشناس صنایع غذایی، شرکت بی همتا صنعت جاودانه، کارخانه کنسروسازی قائمشهر

خلاصه مقاله:

امروزه به دلیل تولید بالای رب گوجه فرنگی در کشور میزان ضایعات بر جای مانده از فرآوری این محصول در حد بسیار بالایی می باشد. تفاله ی گوجه فرنگی یک محصول ضایعاتی است که اکثرا به عنوان خوراک دام مورد استفاده قرار می گیرد. تفاله گوجه فرنگی شامل پوست و دانه و پالپ می باشد. تفاله گوجه فرنگی سرشار از ویتامین های A, E, C همچنین دارای رنگدانه هایی از جمله بتا کاروتن و لیکوپن می باشد. لیکوپن یک آنتی اکسیدان قوی بوده و باعث کاهش صدمات اکسیداتیو به DNA در نتیجه کاهش سرطانی از جمله سرطان پروستات و سینه می شود. امروزه به دلیل اهمیت کاهش ضایعات صنایع وابسته به محصولات کشاورزی و همچنین استفاده مجدد از ضایعات کارخانجات حداکثر راندمان، از ارزش ویژه ای برخوردار است. هدف از این مطالعه بررسی ترکیبات و کاربرد با ارزش تفاله گوجه فرنگی می باشد.

کلمات کلیدی:

تفاله گوجه، لیکوپن، ضایعات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/560372>

