

## عنوان مقاله:

بررسی تغییرات میزان ویتامین C در آب پرتقال غنی شده با پودر دانه خرفه

## محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: ۱۳۹۴)

تعداد صفحات اصل مقاله: ۶

## نویسندگان:

ساناز مجیدزاده - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شبستر

صدیف آزادمرد دمیچی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

خرفه خصوصیات تغذیه ای بیشتری نسبت به اکثر سبزیجات زراعی دارد . دانه این گیاه منبع غنی از آنتی اکسیدان هایی از قبیل ویتامین C، E، A و بتاکاروتن است. این گیاه به عنوان گیاه ضدقارچ و ضدباکتری و ضدعفونت شناخته شده است. در این پژوهش تیمارها در ۵ سطح شاهد، ۲/۵، ۵، ۷/۵ و ۱۰ درصد تهیه شدند و به مدت شصت روز در روزهای ۱، ۲۰، ۴۰ و ۶۰ میزان اسید آسکوربیک آنها به روش یدومتری اندازه گیری شد. نتایج در روز اول آزمایشات بیانگر این بود که با افزودن پودر دانه خرفه در درصدهای مختلف، میزان ویتامین C در نمونه ها افزایش یافت، هرچه میزان درصد پودر دانه خرفه افزوده شده به نمونه ها افزایش داده شد، میزان ویتامین C نیز در نمونه ها افزایش یافت. آزمایشات نشان داد که با گذشت زمان میزان ویتامین C در نمونه ها کاهش یافت، اما میزان ویتامین C تیمار پنجم در روز شصتم بیشتر از میزان ویتامین C نمونه شاهد در روز اول بود که نشان داد افزودن ۱۰ درصد پودر دانه خرفه میتواند میزان ویتامین C اکسید شده آب پرتقال در طول شصت روز را جبران نماید.

## کلمات کلیدی:

دانه خرفه، آب پرتقال، اسید آسکوربیک، اکسیداسیون

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/۵۶۴۱۶۹>