

عنوان مقاله:

فراوری ضایعات خربزه به عنوان ترکیبی فراسودمند

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسنده:

ملیحه فشنگچی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

امروزه ضایعات مواد غذایی نگرانی مهمی هستند. از سوی دیگر تقاضا برای ترکیبات مفید برای سلامت انسان در حال افزایش است. خربزه (Cucumis melo L) یک میوه با ارزش است که در سراسر جهان مصرف میشود و حاوی مقادیر زیادی دانه و پوست است که دور ریخته می شوند. این محصولات جانبی حاوی ترکیبات فیتوکمیکال با پتانسیل های تغذیه ای و کاربردی هستند. این مقاله، مطالعات علمی مربوط به ترکیبات مغذی، زیست فعال و ضد مغذی از محصولات جانبی خربزه، همچنین فعالیت های زیستی اصلی و کاربردهای صنعتی را بیان می کند. این یافته ها به تحقیقات آینده در مورد مواد غذایی فراسودمند بر پایه محصولات جانبی کمک می کنند. پوست خربزه منبع خوب مواد معدنی (پتاسیم، سدیم، منیزیم، کلسیم) و ترکیبات فنلی است و همچنین حاوی کارتنوئیدها، به ویژه لیکوپین و بتاکاروتن میباشد. دانه های خربزه به نوبه خود منبع خوب پروتئین (36 _ 15%) و فیبر (44 _ 7%) هستند. روغن دانه خربزه منبع خوب بوتوکوفرول ها و استرول ها (بتاستیسترول) و همچنین ترکیبات فنلی است. روغن دانه خربزه پروفایل اسید چرب جالبی دارد که بسیار شبیه روغن های سویا و آفتابگردان است. علاوه بر این، محصولات جانبی خربزه فعالیت های بیولوژیکی متفاوت از قبیل آنتی اکسیدانی، ضد التهابی، ضد دیابتی و ضد باکتریایی در حضور ترکیبات زیست فعال، نشان میدهند. بنابراین، این محصولات جانبی خربزه جنبه مهم مدیریت ضایعات مواد غذایی است و میتواند به تولید پایدار صنایع مختلف (مانند مواد غذایی و لوازم آرایشی) کمک کند. برای این کار لازم است تحقیقات در مورد ترکیبات زیست فعال جدید برای بهینه سازی تکنیک های استخراج مفید برای محیط زیست و مطالعه جنبه های حسی محصولات غذایی جدید مانند مواد غذایی فراسودمند حاوی محصولات جانبی خربزه، ادامه یابد. همچنین اجرای استراتژی هایی که پایداری فرآیندهای مورد استفاده در مقیاس صنعتی و پتانسیل تغذیه ای و کاربردی محصولات جانبی خربزه و پایداری محصول نهایی را تضمین می کنند، اهمیت زیادی دارد.

کلمات کلیدی:

مواد غذایی فراسودمند، ترکیبات مغذی، ترکیبات زیست فعال، فعالیت های زیستی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957363>

