

عنوان مقاله:

شناسایی و بررسی تعیین درصد ترکیبات قندی موجود در شاه بلوط و بلوط معمولی

محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سپهدار حقدوست - کارشناس مسئول پژوهش، اداره کل استاندارد استان کهگیلویه و بویراحمد

زینب حیدری - مدیر کنترل کیفیت، شرکت آرسمیا استان بوشهر

زهرا بدری - کارشناسی علوم و صنایع غذایی و مسئول کنترل کیفی کارخانه نان صنعتی کوبودنا، یاسوج

خلاصه مقاله:

با توجه به سابقه مصرف بلوط به عنوان بخشی از جیره غذایی افراد جوامع مختلف، و همچنین با در نظر گرفتن خواص تغذیه ای، هدف از این تحقیق شناسایی و بررسی تعیین درصد ترکیبات قندی موجود در شاه بلوط و بلوط معمولی است. برای شناسایی و تعیین درصد قندها، از کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا استفاده می کنند در بررسی های مختلف انجام شده بر روی شاه بلوط میزان قندهای موجود در شاه بلوط های تازه و شاه بلوط های خشک شده در دماهای مختلف اندازه گیری شد. نتایج به دست آمده مبنی بر آن بود که بیشترین قند قابل اندازه گیری در شاه بلوط تازه، ساکارز است که البته میزان آن پس از خشک کردن نمونه ها در دما ۶۰ درجه سانتی گراد به میزان قابل توجهی کاهش یافت که به علت تجزیه آن در اثر حرارت بوده است از طرفی میزان قندهایی نظیر فروکتوز و گلوکز در نمونه های حرارت ندیده کم بود و مقدار آن ها پس از حرارت دهی افزایش یافت که این افزایش مربوط به گلوکز و فروکتوز آزاد شده از تجزیه ساکارز ی حرارت می باشد. به طور کلی میزان ساکارز به علت تجزیه حرارتی بعد از خشک کردن کاهش یافته است در صورتی که میزان مالتوز تغییرات کمی داشته و میزان گلوکز و فروکتوز نیز ثابت مانده است در صورت آب دهی مجدد نمونه های خشک شده، غلظت ساکارز ثابت مانده ۲۲٪ و میزان فروکتوز و گلوکز افزایش یافته و به حدود ۲/۳٪ می رسد. از نظر قندهای موجود نیز، ساکارز در جایگاه قند اصلی و فروکتوز و گلوکز در مقام های دوم و سوم از نظر اهمیت مقداری قرار گرفتند. علی رغم بالاتر بودن مقدار قند در بلوط معمولی در مقایسه با شاه بلوط، اما به دلیل بیشتر بودن مقدار ترکیبات در ایجاد طعم تلخ، طعم شیرین در شاه بلوط محسوس تر بود.

کلمات کلیدی:

ترکیبات قندی، درصد قند، بلوط

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1195930>

