

عنوان مقاله:

اثر ترکیبات فنولی بر ویژگیهای شیر و فراوردههای لبنی

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

عسل عامری نسب - کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی (دانشگاه تهران)، شرکت آرمان توسعه آپادانا

سمن عزیزی - کارشناس ژنتیک (دانشگاه اصفهان)، شرکت آرمان توسعه آپادانا

خلاصه مقاله:

ترکیبات فنولی بعنوان ترکیبات عملگرا در تولید محصولات فراسودمند و اثرات سلامتیبخش آن، در سالهای اخیر از اهمیت ویژه‌ای برخوردار هستند. ارتباط ترکیبات فنولی در فراوردههای لبنی با بهبود قابلیت‌های تکنولوژی تولید و ارزش غذایی بهاثبات رسیده است. از آنجا که حضور ترکیبات فنولی در رژیم غذایی انسان نقش بسزایی در سلامت و جلوگیری از سرطان دارد، لذا نقش عمده‌ی این ترکیبات را در فراسودمندی شیر و فراورده‌هایش نمیتوان نادیده گرفت. حضور ترکیبات فنولی در منابع گیاهی و مواد غذایی به عنوان آنتیاکسیدانهای طبیعی و ترکیبات عملگرا مطرح است. توانایی آنتی اکسیدانی، مهاررادیکال آزاد و خصوصیات عملکردی ترکیبات فنولی و میزان حفظ این ترکیبات در فراوردههای لبنی به توانایی واکنش با پروتئینهای شیر وابسته است. در این راستا، اثر این ترکیبات عملگرا بر روی ویژگیهای حسی و میکروبیولوژیکی محصولات، قابل چشم پوشی نیست. هدف از این مقاله، بررسی کاربرد، خصوصیات عملکردی و آنتیاکسیدانی ترکیبات فنولی میباشد. این مطالعه مروری تلاش میکند محصولات غنی شده با ترکیبات فنولی را بعنوان یک استراتژی امیدبخش در تولید فراوردههای لبنی عملگرا معرفی نماید.

کلمات کلیدی:

ترکیبات فنولی، آنتی اکسیدانهای طبیعی، فراوردههای لبنی، پروتئینهای شیر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573966>

