

بررسی اثر آسکوربیک اسید بر پایداری آنتوسیانین های پرچم زعفران

سودابه عین افشار

استادیار مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی

چکیده

نگرانی های مصرف کنندگان در مورد ایمنی رنگ های مصنوعی غذاییتقاضا برای رنگ های طبیعی غذایی را افزایش داده است. آنتوسیانین ها رنگدانه های پلی فنولیک، مسئول رنگ قرمز، آبی و بنفش بسیاری از میوه ها و برخی از گیاهان هستند. علاوه بر خواص رنگی، علاقه به آنتوسیانین ها به خاطر نقش احتمالی آنها در کاهش خطر ابتلا به بیماری عروق کرونر قلب، سرطان و سگته مغزی تشدید شده است. آنتوسیانین ها به دلیل واکنش پذیری بالا، سریعاً تخریب شده و ترکیبات قهوه ای رنگ و نامطلوب ایجاد می کنند. لذا یافتن شرایط پایداری این رنگدانه ها در سیستم های غذایی از اهمیت ویژه ای برخوردار است. از اسید اسکوربیک به فراوانی به عنوان یک افزودنی در جهت افزایش کیفیت ماده ی غذایی استفاده می شود. در این پژوهش اثر آسکوربیک اسید در سه غلظت (۱۰٪، ۲۰٪ و ۳۰٪) بر پایداری آنتوسیانین های پرچم زعفران در دمای ۵۰C و ۳۵C درجه سانتیگراد بررسی گردید. نتایج نشان داد اسید اسکوربیک باعث تخریب آنتوسیانین نسبت به شاهد می شود. اما با افزایش غلظت آسکوربیک اسید سرعت تخریب آنتوسیانین کاهش می یابد.

کلمات کلیدی: آنتوسیانین، آسکوربیک اسید، پرچم زعفران، رنگ طبیعی، پایداری آنتوسیانین.