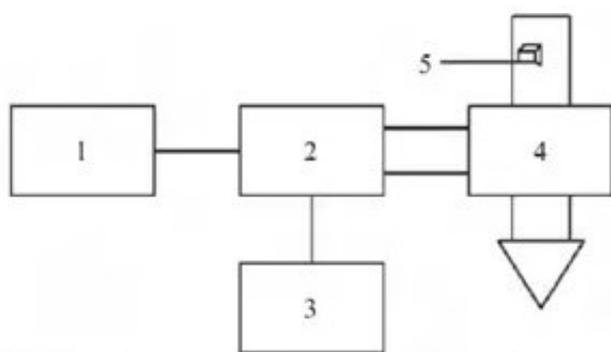


Efeitos de métodos de secagem EM COR, polifenóis e a atividade antioxidante Da tartária trigo Malte

OS efeitos do vácuo liofilização, AR Quente de secagem, secagem de [Microondas secagem equipamento](#), Sombra natural e sol a secar sobre a cor Da tartária trigo Malte e o conteúdo, Componentes e atividade antioxidante DOS polifenóis no extracto metanólico FOI estudada. OS resultados mostraram que diferentes métodos de secagem tiveram efeitos significativos sobre a cor, teor de polifenóis, composição e atividade antioxidante de tartária trigo Malte.

A mudança de cor Da tartária trigo Malte FOI menor no vácuo liofilização e ar Quente, secagem a 60 °c, enquanto que a Sombra natural de secagem FOI o pior. Tartária trigo Malte contém UMA variedade de polifenóis, O maior teor de quercetina e rutina é seguido de ácido clorogênico. Métodos de secagem TEM efeitos significativos sobre Estes Componentes.



OS flavonóides e polifenóis totais NAS amostras SECAs EM vácuo liofilização, AR Quente de secagem de 60 ~ C E Sombra natural secagem foram significativamente superiores AOS DOS outros métodos de secagem, as amostras tiveram forte atividade antioxidante. Combinando com a mudança Da cor Durante a secagem, a cor e OS ingredientes ativos de Malte de trigo Pode ser mantido Ao máximo por vácuo liofilização e ar Quente de secagem de 60 ~ C. Na aplicação prática, a cor e OS ingredientes ativos de Malte de trigo Pode ser mantida de acordo com a situação. Escolher para USAR.

Palavras - chave: [secagem de Microondas Da tartária trigo mourisco](#); secagem; cor; de polifenóis, flavonóides totais e atividade antioxidante



Trigo mourisco, originária da China e é dicotyledon de trigo mourisco de Polygonaceae. Existem duas espécies cultivadas de trigo mourisco, trigo mourisco Doce e Amargo. O conteúdo de

polifenóis e flavonóides e atividade antioxidante do extrato de trigo mourisco tartária foram Mais elevados do que OS de Doce de trigo.OS flavonóides são OS principais Componentes de polifenóis EM trigo mourisco, que Pode Manter a permeabilidade capilar, reduzir a SUA fragilidade, impede a aglutinação de glóbulos, antiinflamatório, anti - alérgico, diurético, cardiotônico e outros efeitos.Além disso, OS Elementos inorgânicos Na tartária trigo Pode melhorar o conteúdo de Elementos essenciais no Corpo, e também desempenhar um Papel Na proteção do fígado e DOS rins e aumentar a imunidade.

Modern investigação médica descobriu que o trigo sarraceno alimentos TEM o Efeito de redução de lípidos no Sangue e OS níveis de açúcar no Sangue, e TEM um Efeito especial sobre diabetes mellitus.Ao Mesmo tempo, TEM bons efeitos preventivos e terapêuticos Na hiperlipidemia, doenças cardiovasculares e hipertensão.Tartária trigo contém muitos ingredientes benéficos, MAS, Ao Mesmo tempo, contém inibidores de protease e outros fatores anti - nutricionais, que Reduz a absorção e utilização de proteínas e outros nutrientes.

Tartária trigo mourisco podem reduzir ou eliminar o conteúdo DOS fatores antinutricionais após a germinação, O tratamento.Após a germinação, O teor de flavonóides EM tartária trigo gomos aumentado, especialmente o conteúdo de rutina.Além disso, O Ciclo de produção Da tartária trigo Malte FOI curto e o custo era baixo.Por conseguinte, trigo mourisco, O tratamento Pode melhorar significativamente a germinação, comestíveis e valor medicinal e OS benefícios económicos de tartária trigo mourisco.

A secagem é amplamente utilizado Na conservação de alimentos e matérias - Primas.A secagem Pode reduzir o teor de água, prolongar o tempo de armazenagem, expandir a utilização e aproveitamento, MAS inadequados métodos de secagem Pode danificar OS ingredientes benéficos EM alimentos e matérias - Primas.

Guo zemei et al.Estudou OS efeitos de secagem métodos de polifenóis e atividade antioxidante de UVA peel.Luke et al.Estudou OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem do ar Quente sobre a composição e atividade antioxidante de Lentinus edodes polifenóis.Lu Shuang et al.Estudou OS efeitos DOS diferentes métodos de secagem com Mentol de polifenóis, flavonóides totais e atividade antioxidante.No entanto, secagem do Malte de trigo mourisco não FOI relatado ainda.Este Experimento FOI conduzido com Malte de trigo Militar Como matéria - prima.OS efeitos do vácuo liofilização, AR Quente de secagem, secagem de Microondas, sol e Sombra natural secagem secagem natural Na COR, flavonóides totais, teor de polifenóis e atividade antioxidante de tartária trigo sarraceno brotos foram estudados.