

یافته‌های محقق ایرانی در معتبرترین مجله صنایع غذایی دنیا



پژوهش مروری عضو هیأت علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس در زمینه پوست تازه پسته در مجله معتبر Trends in Food Science and Technology با ضریب تاثیر ۱۱/۰۸ و رتبه یک در بین ۱۳۵ مجله علوم و صنایع غذایی به چاپ رسید.

به گزارش ایسنا، پژوهش مروری دکتر محسن برزگر، عضو هیأت علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه در زمینه پوست تازه پسته (نتایج ۱۸ سال تحقیقات وی) در مجله معتبر Trends in Food Science and Technology با ضریب تاثیر ۱۱/۰۸ و رتبه یک در بین ۱۳۵ مجله علوم و صنایع غذایی (بر اساس JCR ۲۰۱۹) به چاپ رسید.

این پژوهش که با عنوان "Bio-active compounds and functional properties of pistachio hull: A review" در مجله Trends in Food Science and Technology چاپ شده است، به نتایج پژوهشهای انجام شده در زمینه ترکیبات زیست فعال موجود در پوست تازه پسته (همچون پلی فنول هل، توکوفرول هل، فیبرهای رژیمی، اسانس و برخی ترکیبات دیگر) در گروه تحقیقاتی دکتر محسن برزگر (حاصل ۱۸ سال مطالعه در این زمینه در قالب رساله‌ها و پایان‌نامه‌های دانشجویان و چاپ نتایج

آن‌ها در مجلات بین‌المللی معتبر) و سایر محققان ایرانی و بین‌المللی می‌پردازد و بیانگر اهمیت این منبع غنی از ترکیبات زیست فعال است.

پوست تازه پسته یکی از ضایعات جانبی فرآوری پسته است و وجود آن مشکلات زیست محیطی به وجود می‌آورد. در این پژوهش ترکیبات شیمیایی، روش‌های استخراج سنتی و نوین و خواص عملکردی عصاره پوست تازه پسته گزارش شده است.

با توجه به تجربیات نویسنده مقاله و نیز سایر محققان و نتایج آزمایش‌های برون و درون‌تنی می‌توان ادعا کرد که ترکیبات استخراج شده از پوست تازه پسته می‌توانند به عنوان ضد اکساینده، محافظ سلول‌ها، ضد میکروب، ضد التهاب، ضد دیابت، ضد قهوه‌ای شدن، ضد سرطان، ضد جهش‌زایی عمل کنند. مطالعه‌های دیگری کاربرد پوست سبز پسته را به عنوان منبعی از ترکیبات سلامتی بخش در صنایع غذایی و دارویی به منظور بهبود پایداری و خواص تغذیه‌ای آنها ارزیابی کرده‌اند.

بر اساس اعلام دانشگاه تربیت مدرس، دکتر محسن برزگر با زمینه تخصصی تجزیه و شیمی مواد غذایی، استاد تمام گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس بوده و چاپ بیش از ۲۴۵ مقاله در مجلات ISI و داخلی، ۳۰ مقاله در مجلات Q1 و ۱۲ مقاله در JCR زیر ۵ درصد را در کارنامه علمی خود دارد.

سرویس خبری: صنعت غذا