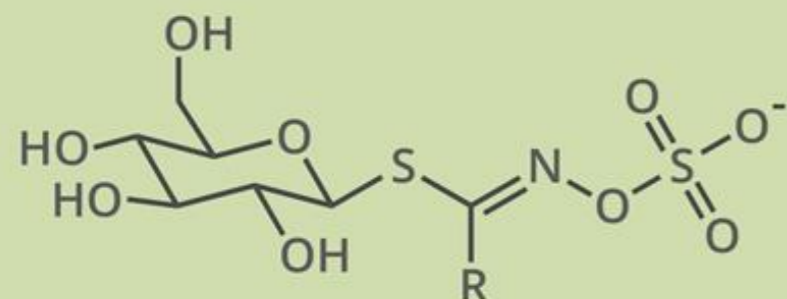


# كيمياء كرنب بروكسيل (الطفوف)

## المذاق المر لكرنب بروكسيل

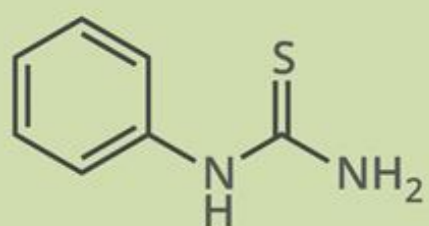


غلوكوسينولات

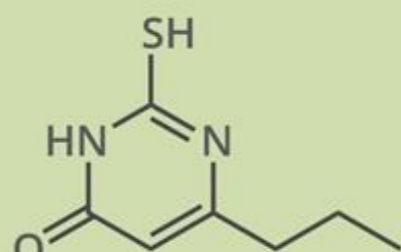
عائلة من المركبات تنتمي إلى الخضروات الصليبية

الغلوكوسينولات عبارة عن صنف من المركبات توجد بشكل طبيعي في العديد من الخضروات الخضراء مثل كرنب بروكسيل. وعند طبخها تتفكك إلى مركبات تُعرف بالآيزوثيوسيانيت.

يوجد تشابه بين هذه المركبات مع أخرى صناعية مثل الفينيل ثيوكراميد والبروبيل ثيوراسيل. يشعر نحو ٧٠٪ من الناس بالطعم المر للفينيل ثيوكراميد بينما تكون بلا طعم تمامًا بنسبة ٣٠٪. وعلى أي حال فالآيزوثيوسيانيت ليست العامل الوحيد المسؤول عن النفور من كرنب بروكسيل؛ فالقدرة على تذوق المركبين الصناعيين، والحساسية للخضروات الفرة عوامل تؤثر بشكل كبير الأساس الجيني الوراثي.



فينيل ثيوكراميد  
(PTC)



بروبيل ثيوراسيل  
(PROP)



## الفوائد الكامنة في السولفورافان



الآيزوثيوسيانيت  
ينتج من تفكك الغلوكوسينولات



السولفورافان  
يتكون من الغلوكوسينولات

واحدة من مركبات الآيزوثيوسيانيت التي تنتج من تفكك الغلوكوسينولات هي السولفورافان. تعتبر هذه المادة مسؤولة بشكل جزئي عن الطعم المر لكرنب بروكسيل، ولكن يتم دراستها أيضًا بسبب خصائصها المضادة للأكسدة. بالإضافة إلى ذلك اقترح بأنه يمكن أن يكون لها تأثير وقائي ضد الاضطرابات العصبية، وعلى أي حال يتطلب المزيد من البحوث للتحقق من صحة هذه الفوائد.



© COMPOUND INTEREST 2014 - WWW.COMPOUNDCHEM.COM | Twitter: @compoundchem | Facebook: www.facebook.com/compoundchem  
Photo: © A Brunning. Graphic shared under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives licence.



ترجمة الكيمياء العربي ٢٠١٩ - ترجمة: محمد عابى مهوب | تدقيق لغوي: أريج خير الله | تعديل التصميم: هاني طحاوي

WWW.ARABIAN-CHEMISTRY.COM | INFO@ARABIAN-CHEMISTRY.COM

تمت الترجمة بعد موافقة COMPOUND INTEREST حقوق التصميم عائدة لـ COMPOUND INTEREST

TRANSLATION HAS BEEN DONE AFTER THE APPROVAL OF COMPOUND INTEREST.

CREDIT: COMPOUND INTEREST

الكيمياء العربي

ARABIAN CHEMISTRY

