

كيمياء الطماطم

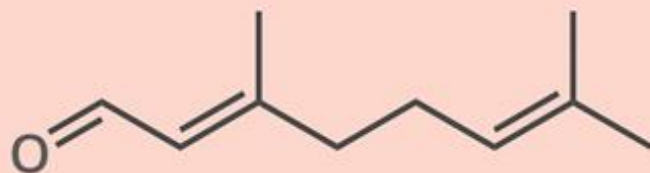
هل يجب حفظ الطماطم في البراد؟



هيكسال-3-3 (A)
مركب طيار أساسي في الطماطم

التبريد يضر بالجدران الخلوية في الطماطم، ويثبط من الفعالية الإنزيمية مما يؤدي لنقصان شديد في المركبات الطيارة. بعض هذه المركبات مثل مركبات "C6" (ست ذرات كربون)، لا تساهم في الطعم بشكل كبير، ولكن بعضها الآخر مثل جيرانيال "GERANIAL" ذو التأثير الواضح على الطعم كالطعم الحلو.

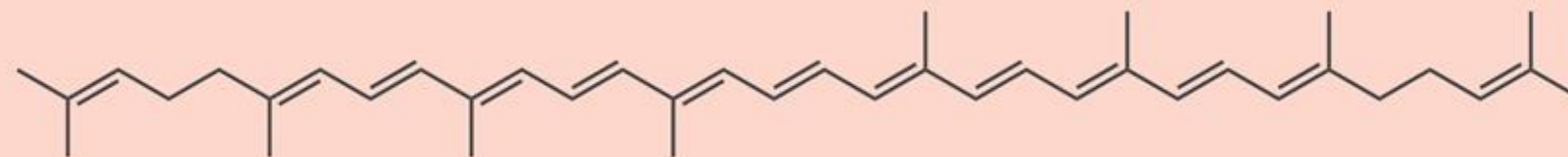
إن إخراج الطماطم من البراد لمدة 24 ساعة، قد يؤدي لاسترجاع بعض المركبات الطيارة، ولكن خلال أول أسبوع فقط من التخزين في البراد. وتجدر الملاحظة إلى أن تخزين الطماطم الناضجة في البراد يمكن أن يكون مفيد خاصة لتأخير تلفهم.



جيرانيال "GERANIAL"
يساهم في إعطاء الطماطم الطعم الحلو



ما الذي يعطي الطماطم لونها؟



الليكوبين "LYCOPENE"
يمتص جميع الأطوال الموجية للضوء المرئي ماعدا أكثرها طولاً

الطماطم الخضراء تمتلك هذا اللون بسبب وجود الكلوروفيل، وعندما تنضج يظهر لون الصبغة "الليكوبين" وهذا المركب المركب يمتص معظم ألوان الطيف المرئي، ماعدا الجزء الأحمر، ليجعل الطماطم تبدو حمراء. هذا المركب يمتص معظم الطيف المرئي لأن بنيته تحتوي ترافق كبير أي أنه يمتلك عدد كبير من تناوب الروابط المضاعفة والأحادية.



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



ترجمة الكيمياء العربي ٢٠١٨ - ترجمة: ميسون الحافظ / تدقيق لغوي: عمر العبسي / 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

