أظهرت الدراسات أن معالجات الأغذية الحرارية وغير الحرارية (CP، PEF، HPP، الموجات فوق الصوتية، التخمير) تؤثر على تفاعلات البروتين–الفينول. لكن المعلومات المتوفرة غير كافية لتعميم هذه التأثيرات، إذ يجب مراعاة معلمات كل تقنية، ونوع ومحتوى المركبات الفينولية والبروتينات في المصفوفة الغذائية. كما أن دراسات إضافية حول التوافر البيولوجي/النشاط البيولوجي ضرورية لفهم مصير المركبات الفينولية في مجمعات البروتين–الفينول.

lakhasly.com © تم تلخيص النص بواسطة موقع لخصلي