

## عنوان مقاله:

ترکیبات ضد میکروبی گیاهان دارویی برای حفظ کیفیت غذاهای دریایی

## محل انتشار:

پنجمین همایش بین المللی افق های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسنده:

مینا سیف زاده - پژوهشگر آبروی پروری آب های داخلی، موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی، انزلی، ایران

## خلاصه مقاله:

اسانس ها ترکیبات معطر، بی رنگ و عموماً مایع بوده و از مواد متفاوتی مانند روغنی و فرار تشکیل شده اند که به عنوان متابولیت ثانویه در اندامهای مختلف گیاهان دارویی تولید می شوند. خصوصیات ضد میکروبی گیاهان از دیر باز شناخته شده و سببگرید که گیاهان از زمان باستان برای نگهداری مواد غذایی و در صنعت دارویی مورد توجه قرار گیرند. خواص ضد اکسیدانی، ضد التهابی و ضد سرطانی اسانس ها و عدم ایجاد اثرات نامطلوب بر سلامت مصرف کنندگان از سایر ویژگی های این ترکیبات است که سبب استفاده از آن ها در زمینه های غذایی و دارویی شد. اسانس ها همچنین می توانند سبب از بین بردن باکتری ها، قارچ ها و ویروس ها شوند. در طب سنتی ایران نیز برای درمان بیماریها اسانس های گیاهی مورد استفاده قرار می گرفتند. امادر سال های اخیر کاربرد نگهدارنده های طبیعی یا با منشا گیاهی بجای نگهدارنده های شیمیایی و مصنوعی در فرآورده های غذایی مورد توجه تولید کنندگان مواد غذایی واقع شد، که به دلیل گرایش جامعه به سمت استفاده از مواد غذایی عمل آوریشده فاقد نگهدارنده یا نگهدارنده های طبیعی می باشد. در اسانس های گیاهی ترکیبات متعددی شناسایی شد، اما مواد فنولی بهعنوان عامل اصلی فعالیت ضد میکروبی آن ها معرفی گردیدند. اسانس های گیاهی علاوه بردار بودن خواص نگهدارندگی از خاصیت طعم دهندگی مواد غذایی نیز برخوردار هستند.

## کلمات کلیدی:

اسانس، گیاهان دارویی، خواص ضد میکروبی، نگهدارنده غذایی، غذاهای دریایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1130829>

