

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات و کارایی انتی اکسیدانی عصاره های مختلف گیاهی

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

محبوبه بهرامیان - دانش اموخته صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

انتی اکسیدان‌هایی که مورد استفاده قرار می‌گیرند یا از منابع طبیعی مانند بدن جانداران و گیاهان یا به صورت سنتزی بوجود می‌آید انتی اکسیدان‌هایی که منشأ گیاهی یا جانوری داشته باشند انتی اکسیدان‌های طبیعی و انتی اکسیدان‌هایی که بروش های سنتزی بوجود آمده باشند انتی اکسیدان‌های مصنوعی نامیده می شوند در سالهای اخیر به دلایل مربوط به سلامتی توجه زیادی به سوی انتی اکسیدان‌های طبیعی معطوف گردیده است و تحقیقات گسترده ای به منظور به کارگیری این ترکیبات در مواد غذایی به جای انتی اکسیدان‌های غیرطبیعی در دست اجرا قرار گرفته است نکته درخور توجه در مورد انتی اکسیدان‌های طبیعی این است که نه تنها فاقد زیان‌های انتی اکسیدان های مصنوعی هستند مثلا مواردی از سرطان زایی در حیوانات آزمایشگاهی مشاهده شده است بلکه مصرف آنها می تواند به حفظ و تامین سلامت بیشتر برای انسان بیانجامد. بطور مثال یکی از مهمترین انتی اکسیانهای طبیعی توکوفرول است که در حد وسیعی در مواد غذایی به خصوص روغنهای گیاهی وجود دارد و در هنگام استخراج این روغن ها همراه با آنها جدا می شوند.

کلمات کلیدی:

انتی اکسیدان، عصاره گیاهی، خصوصیات، کارایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116257>

