

عنوان مقاله:

بررسی نگهدارنده های طبیعی (اسانس آویشن شیرازی) در صنایع غذایی

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مرجان تیموری یگانه - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده پزشکی دانشگاه علوم پزشکی گناباد ایران

مریم ترابیان کاخکی - استادیار گروه تغذیه و علوم غذایی دانشکده پزشکی مرکز تحقیقات عوامل اجتماعی موثر بر سلامت، دانشگاه علوم پزشکی گناباد ایران

خلاصه مقاله:

کمتر از چهل درصد افراد در کشورهای در حال توسعه حداقل یک بار به بیماری های منتقله از غذا مبتلا می شوند . بنابراین ضرورت ایجاد روش های نوین برای کاهش یا حذف عوامل بیماری زا و جلوگیری از فساد مواد غذایی لازم است . اسانس های گیاهی به عنوان یکی از افزودنی های ضد میکروبی با فعالیت آنتی رادیکالی درمواد غذایی می توانند مورد توجه قرار بگیرند و امروزه به دلیل ارتقا سطح دانسته های مصرف کنندگان مواد غذایی درمورد اثرات مضر ناشی از نگهدارنده های شیمیایی تقاضا برای جایگزین کردن این نگهدارنده ها قابل توجه است . و همچنین در صنایع غذایی نیز از اهمیت اساسی برخوردار می باشد. در این بین آویشن شیرازی به عنوان یکی از شناخته شده ترین گیاهان دارویی از تیره نعناعیان با دارا بودن پتانسیل ضد میکروبی و ضد قارچی با فعالیت آنتی رادیکالی به عنوان آنتی اکسیدان و به دلیل پایداری کم و اثرات منفی احتمالی بر روی خصوصیات حسی غذا مورد استفاده قرار می گیرد.

کلمات کلیدی:

آویشن شیرازی، نگهدارنده های طبیعی، فعالیت آنتی اکسیدانی، فعالیت آنتی میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1270787>

