

## عنوان مقاله:

بررسی خواص سیر سیاه و تاثیر فعالیت های انتی اکسیدانی

## محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی علوم کشاورزی، گیاهان دارویی و طب سنتی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسنده:

محمد مهدی مرشدی - دانشجوی کارشناسی اتاق عمل دانشکده علوم پزشکی خمین

## خلاصه مقاله:

سیر سیاه یک محصول فراوری شده از سیر است که در دما و رطوبت بالا ایجاد میگردد . سیر سیاه مدت هاست که در کشورهایمانند چین از گذشته تا کنون مورد استفاده مردم قرار گرفته است . سیر سیاه دارای ارزش غذایی بالایی است که در طی طول دوره ی پیری میزان انتی اکسیدان ها مانند پلی فنول ها و فلانویید ها افزایش چشمگیری پیدا میکند . همچنین مواد معدنی و امینواسید های موجود در سیر سیاه طی فرایند افزایش یا کاهش میابند . با توجه به اینکه سیر رطوبت خود را از دست می دهد میزان قند ها و اسیدیت ه ی ان به طور کل افزایش میابد . همچنین الیسین سیر طی فرایند به سی السین تبدیل میشود مطالعات و آزمایشات مختلفی بر روی این ماده انجام گرفته است و محققان پی بردند که به علت افزایش میزان انتی اکسیدان ها مانند پلی فنول ها ، فلانوییدها و پیرووات ها میتواند در کاهش سکنه های قلبی و سلول های سرطانی موثر باشد . سیر سیاه میتواند به درمان بیماری های مختلفی مانند ضد دیابت ، ضد الرژی ، ضد چاقی و به محافظت از سلول های عصبی و کبد کمک کند .

## کلمات کلیدی:

سیر سیاه ، فعالیت های انتی اکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1310152>

