

عنوان مقاله:

استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی و مصنوعی در آبرزی پروری

محل انتشار:

مجله آبرزیان زینتی، دوره 2، شماره 4 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

محمد سوداگر

حمیده ذکریائی

خلاصه مقاله:

افزودن آنتی اکسیدان به مواد غذایی از موثرترین شیوه های کاهش سرعت اکسیداسیون چربی ها است. این شیوه به طور گسترده ای برای افزایش میزان ماندگاری مواد غذایی و بهبود پایداری لیپیدها و غذاهای لیپیدی و به تبع آن جلوگیری از افت خصوصیات حسی و ارزش تغذیه ای آن ها مورد استفاده قرار می گیرد. در لیپیدها به دلیل این که در مرحله انتشار اکسیداسیون منجر به تشکیل واکنش رادیکال آزاد می شود، استفاده از آنتی اکسیدان ها جهت کاهش سرعت اکسیداسیون معمول است. به طوری که این مواد رادیکال های آزاد را محصور کرده و از پیشرفت اکسیداسیون جلوگیری می نماید. کاربرد آنتی اکسیدان ها در مواد غذایی یکی از موثرترین شیوه های کاهش اکسیداسیون لیپیدها و افزایش عمر نگهداری غذاهای لیپیدی و بنابراین جلوگیری از فساد در فیله و ماهیان چرخ شده به شمار آورد. از این رو آنتی اکسیدان ها در مراحل فراوری را می توان استراتژی موفق برای جلوگیری از فساد در فیله و ماهیان چرخ شده به شمار آورد. از این رو در تحقیق حاضر به بررسی برخی از آنتی اکسیدان های طبیعی و مصنوعی و مقایسه اثرات آن ها نسبت به یکدیگر پرداخته شد که در پایان با توجه به عدم انتشار گزارشی مبنی بر اثرات سوء ناشی از استفاده آنتی اکسیدان های طبیعی (عصاره های گیاهی)، استفاده از این نوع آنتی اکسیدان ها در آبرزی پروری و از جمله در پرورش ماهیان زینتی توصیه می گردد.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، فرآورده های شیلانی، اکسیداسیون، عصاره گیاهی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1315963>

