

## عنوان مقاله:

کاربردهای گیاه گشنیز *Coriandrum sativum* L در صنعت غذا

## محل انتشار:

اولین همایش ملی کاربرد پژوهش های نوین شیمی و کشاورزی در توسعه گیاهان دارویی (با محوریت گشنیز) (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

نوشین نوشیروانی - استادیار، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده فنی و منابع طبیعی تویسرکان، دانشگاه بوعلی سینا، همدان،

ن

هادی فصیحی - پژوهشگر گروه تحقیقات مهندسی کشاورزی و منابع طبیعی همدان، مرکز تحقیقات و آموزش، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، همدان، ایران

## خلاصه مقاله:

گشنیز (*Coriandrum sativum* (C. Sativum) یکی از معروف ترین ادویه های مصرفی در سراسر دنیا می باشد. این گیاه در طب سنتی به وفور مورد استفاده قرار گرفته است و ارزش دارویی آن در طول تاریخ در میان ملل مختلف به اثبات رسیده است. عصاره گشنیز و ترکیبات فعال موجود در آن دارای اثرات مختلف بیولوژیکی نظیر فعالیت ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی، ضد سرطانی، ضد التهاب، ضد دیابت و غیره می باشد. ویژگی های برجسته گشنیز در کنار مصرف روزانه آن، گشنیز را به غذایی فراسودمند بدل ساخته است. خواص دارویی ویژه گشنیز بیشتر مربوط به ویژگی های ضد اکسایشی آن است که به ترکیب غالب موجود در آن یعنی لینالول نسبت داده میشود. در این مقاله به ترکیبات شیمیایی موجود در گشنیز و کاربرد آن در صنعت غذا پرداخته شده است.

## کلمات کلیدی:

گشنیز، مسمومیت غذایی، پلی فنول، نگهدارنده طبیعی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1377999>

