

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی منابع گیاهی موجود در ایران

محل انتشار:

دهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

محمد ملکی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد همدان

سیدمعین نظری - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم، دانشگاه آزاد اسلامی واحد همدان

خلاصه مقاله:

امروزه دانشمندان و محققان تغذیه درصدد یافتن ترکیبات طبیعی با خواص آنتی اکسیدانی می باشند. از جمله آنتی اکسیدان های فنولی سنتتیک مورد استفاده در صنعت غذا BHT ، BHA و BHQ می باشند. این آنتی اکسیدان های سنتتیک فرار، حساس به گرما بوده و بر پایداری مواد غذایی مطلوب نیستند، از طرفی استفاده از آنها سلامتی انسان را تهدید می کند. به همین دلیل استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی که بتواند جایگزین انواع آنتیاکسیدانهای سنتزی باشد و یا سبب کاهش مصرف آنها شود. همچنین تحقیقات نشان داده اند که گیاهان منابع غنی از ترکیبات با ویژگی های آنتی اکسیدانی هستند، که می توان به گیاه علفه یزه پرداخت که دارای خاصیت آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی است که به دلیل وجود ترکیبات فلاونوئیدی و آنتوسیانین هامیباشند. و همچنین مرزه زراعی یک آنتی اکسیدان طبیعی مناسب و جایگزین خوبی برای آنتی اکسیدان های مصنوعی بوتیلهیدروکسی انیزول جهت پایداری و حفظ کیفیت روغن ماهی کلزا میباشد

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، گیاهان، اکسیداسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1489329>

