

عنوان مقاله:

اسانس ها و مقایسه ی آنها با عصاره های گیاهی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

مینا خلیفه زاده - کارشناسی، رشته صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز- مدیر کنترل کیفی شرکت بیسکویت حام

خلاصه مقاله:

گیاهان معطر از زمان های قدیم به دلیل خواص دارویی و نگهدارندگی آنها در برابر فساد و همچنین برای عطر و طعم دادن به غذا استفاده می شده اند. خواص دارویی گیاهان معطر تا حدودی مربوط به اسانس های گیاهی می باشند. اسانس یک ماده روغنی فرار است که در تماس با هوا تبخیر می-گردد و به همین دلیل روش نگهداری متفاوتی دارد. اسانس ها به روش تقطیر تولید می شوند و معمولاً بخار در این روش مورد استفاده قرار می گیرد. این مواد در صنعت گیاهان دارویی دارای جایگاه خاصی هستند و از آنها در درمان بسیاری از بیماری ها استفاده می کنند. اسانس ها رنگی از خود ندارند و به مرور زمان اگر در معرض هوا قرار بگیرند اکسیده می شوند. عصاره به مواد معطری گفته می شود که با استفاده از روش حلالیت تولید می شود و محلولی است که حاوی تمام مواد معطر گیاه مانند موسیلاژ، تانن، ویتامین ها و املاح فراوان می باشد. عصاره ها امکان دارد حلال های متفاوتی مانند الکل، روغن و آب داخل ترکیباتشان داشته باشند که این عامل تفاوت اصلی عصاره روغنی و روغن گیاهی به شمار میرود. تفاوت عصاره روغنی و روغن گیاهی در این است که از عصاره روغنی به عنوان حلال استفاده میشود و روغن گیاهی از پرس و له کردن مستقیم خود گیاه بدست می آید. عصاره در واقع شیرابه ای است که تمامی ترکیبات گیاه درون آن وجود دارد. در برخی از موارد جهت بدست آوردن عصاره مواد، پروسهای طولانی سپری می شود تا عصاره ای با کیفیت بالا تولید گردد.

کلمات کلیدی:

عصاره گیاهی، اسانس ها، گیاهان دارویی، مواد معطر، روغن گیاهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1489364>

