

عنوان مقاله:

مروری بر خواص آنتی اکسیدانی اسانس و عصاره دارچین

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

اعظم ابراهیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

الهام مهدیان - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

خلاصه مقاله:

رادیکالهای آزاد در فرایند پراکسیداسیون لیپید دخالت دارند بنابراین توانایی حذف رادیکالهای آزاد یک ویژگی مهم آنتی اکسیدانها به منظور حداقل آسیب اکسیداتیو سلولی است در صنعت غذا دارچین بعنوان یک ترکیب طعم دهنده مطلوب فعالیت های ضدباکتری ضدبیماری قلبی ضدسرطان آنتی اکسیدان و هایپرکلسترولامیک دارد با افزودن اسانس به پوشش های خوراکی ایمنی مواد غذایی تضمین می شود میکرو و نانوان کپسولاسیون می تواند راه حلی برای به حداقل رساندن مشکل از دست رفتن ترکیبات فرار در طول خشک کردن و بهبود اثر بخشی پوشش فعال غنی شده با اسانس گیاه باشد هدف از این تحقیق مروری بر خواص آنتی اکسیدانی عصاره و اسانس دارچین با کاربرد برخی از روشهای استاندارد آزمایشگاهی همچون روش دی پی پی اچ 2و2 دیفنیل -1- پیکریل هیدرازیل روشهای سوکسله و حلال سرد و بیان مختصری از کاربرد آنها در بسته بندی های نوین میکرو و نانوکپسولاسیون صنایع غذایی می باشد که بیان میدارد دارچین می تواند بعنوان منبعی از آنتی اکسیدانها ی طبیعی بکار رود.

کلمات کلیدی:

خواص آنتی اکسیدانی - دارچین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149965>

