

## عنوان مقاله:

اثرات ضد میکروبی افزودن روغن های اسانسی بر فرآورده های غذایی و دریایی

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

اکرم رضانیان - دانشجوی کارشناسی ارشد فراوری محصولات شیلاتی

عبدالمجید حاجی مرادلو - دانشیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

به منظور پاسخگویی بهتر به علاقه روزافزون مصرف کنندگان مواد غذایی برای حذف نگهدارنده های شیمیایی ضد میکروبی و جایگزینی آن با مواد طبیعی مثل روغن های اسانسی مطالعه ی اثرات این روغن ها در مدل های آزمایشگاهی و مدل های طبیعی غذاها ضروری می باشد روغن های اسانسی دارای ترکیبات فعال آنتی میکروبی بوده و برگستره وسیعی از میکروارگانیسم ها شامل باکتری ها مخمرها و کپک ها موثر می باشند و باعث مرگ آنها می شوند در کل مکانیسم اثر روغن های اسانسی شامل ورود به قسمت چربی غشا سلولی و ایجاد اختلال در این ساختمان و افزایش خروج ترکیبات سلولی به خارج سلول بوده که در سطح محدودی قابل تحمل و از آن حد به بعد مرگ آوری میب اشد در این مورد باکتری های گرم منفی به علت داشتن غشا خارجی نسبت به باکتری های گرم مثبت مقاومترند در سیستم غذایی بازدهی روغن های اسانسی به عوامل مختلفی همچون دما نوع چربی غذایی دسترسی به اکسیژن و .. بستگی دارد.

## کلمات کلیدی:

روغن های اسانسی - سیستم غذایی - اثرات آنتی میکروبی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150017>

