

## عنوان مقاله:

بررسی استفاده از خواص آنتی اکسیدانی گیاه دارویی مرزنجوش در کاهش اندیس اکسیداسیون و MDA گوشت

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مسعود حسنی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم دامی

سیدمسعود محمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

نسیم پاسدار - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ورامین پیشوا

## خلاصه مقاله:

اسانس مرزنجوش حاوی کارواکرول تیمول و پیش سازهای آن ها p-cymene , terpinene استک ه دارای ویژگیهای آنتی میکروبی و ضدقارچی و آنتی اکسیدانی است و شامل مولکولهایی است که اصولا اثر بیولوژیکی 1 برفیزیولوژی و متابولیسم حیوان دارند عمل مرزنجوش به خاطر کارواکرول و تیمول در آن است موادی که سبب افزایش تراوایی غشای سلولی باکتری می شوند و با رادیکال های هیدروکسیل و لیپید واکنش میدهند و آنها را به ترکیبات پایدار تبدیل می کنند پراکسیداسیون لیپید یکی از مشکلات اساسی در فرایند کردن گوشت پختن و نگهداری در سرما است و بر کیفیت محصول اثر میگذارد و سبب از دست دادن رنگ مطلوب طعم و بوی گوشت می شود و زمان ماندگاری گوشت را کاهش میدهد اکسیداسیون در گوشت علاوه بر فسفولیپید غشا بر پروتئین گوشت نیز اثر دارد که سبب از دست دادن انحلال پذیری پروتئین از دست دادن رنگ و کاهش ارزش غذایی گوشت می شود همچنین ویتامین ها در فرایند اکسیداسیون اکسیده می شوند علاوه بر این مرزنجوش پایداری گوشت ذخیره شده پس از کشتار را در طیور و خرگوش بهبود بخشید و از اثر منفی استرس برویژگی و کیفیت لاشه جوجه های گوشتی جلوگیری کرد استفاده از مرزنجوش به عنوان مکمل جیره ثابت شده که راهی آسان و مناسب در جلوگیری از پراکسیداسیون لیپید است. امروزه شناسایی آنتی اکسیدانهای جدید و طبیعی که به عنوان جایگزین آنتی اکسیدانهای سنتتیک باشند مورد توجه است.

## کلمات کلیدی:

گیاه دارویی - مرزنجوش - اکسیداسیون - گوشت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150029>

