

## عنوان مقاله:

بررسی اثر آنتی اکسیدانی اسانس رزماری بر کاهش عدد پراکسید سوسیس گیاهی

## محل انتشار:

کنگره بین المللی مهندسی کشاورزی و صنایع وابسته (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

زهرا رئوفت - مدیرکنترل کیفیت شرکت سلامون / کارشناسی ارشد صنایع غذایی سروستان

محمد مهدی رئوفت - مدیرعامل شرکت سلامون

## خلاصه مقاله:

استفاده از آنتی اکسیدان ها و نگهدارنده های طبیعی یکی از مهم ترین روش های جلوگیری از فساد اکسیداتیو و باکتریایی محصولات می باشد. توجه و علاقه فزاینده مبنی بر استفاده از نگهدارنده های سنتتیک منجر به انجام تحقیقات در زمینه یافتن و استفاده از مشتقات طبیعی دارای خاصیت آنتی اکسیدانی شده است. به منظور تجزیه کیفی و کمی اسانس رزماری، نمونه آماده شده به دستگاه کروماتوگرافی گازی توام با طیف سنج جرمی موجود در آزمایشگاه تخصصی دانشگاه شیراز تزریق گردید. با مطالعه دادهها و بررسی درصد ترکیبات حاصل میتوان گفت که به ترتیب بیشترین درصد را وربنون، آلفا-پینن، کامفور، بورنئول، ۱ و ۸ سینئول و بورنیلاستات به خود اختصاص دادهاند. فرآورده های گوشتی یکی از پرمصرف ترین محصولات غذایی می باشند. یکی از مشکلاتی که در این نوع مواد غذایی ممکن است مطرح شود تغییر خواص فیزیکی و شیمیائی آن، خصوصا افزایش میزان اکسیداسیون چربی ها طی نگهداری طولانی مدت می باشد. محدودیت مصرف آنتی اکسیدان های مصنوعی در مواد غذایی موجب شده است که تحقیقات وسیعی به منظور شناسایی و تولید انواع آنتی اکسیدان های طبیعی انجام گیرد. یکی از منابع مهم تولید اینگونه آنتی اکسیدان ها، برخی ادویه جات می باشند. بنابراین در این تحقیق تاثیر اسانس رزماری با دوزهای ۱۲۰ (۵۰ و ppm) و مقایسه آن با نمونه شاهد بر میزان اکسیداسیون چربی سوسیس گیاهی برای ۳۰ روز نگهداری در ۴ درجه C مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که استفاده از اسانس رزماری (۱۲۰ ppm) مورد استفاده در این تحقیق توانسته است کمترین میزان اکسیداسیون چربی را در سوسیس ثبت نماید

## کلمات کلیدی:

اسانس رزماری، اثر آنتی اکسیدانی، عدد پراکسید، سوسیس گیاهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1548410>

