

عنوان مقاله:

کاربرد اسانس ها و عصاره های طبیعی در صنایع غذایی

محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسندگان:

محمد حسین دائمی - دانشجوی کارشناسی بهداشت مواد غذایی

نعیمه شعبانی - استادیار گروه بهداشت مواد غذایی

خلاصه مقاله:

مواد گیاهی طبیعی مانند گیاهان و ادویه جات به دلیل وضعیت ایمنی خود در مقایسه با افزودنی های شیمیایی مصنوعی موردتوجه مصرف کنندگان قرار گرفته اند. با افزایش آگاهی مصرف کننده در چند سال گذشته، مردم تمایل بیشتری به خرید مواد غذایی فرآوری شده با کیفیت بالا با حداقل افزودنی های شیمیایی دارند، بنابراین، نیاز به کشف جایگزین های طبیعی برای مقاصد تجاری را افزایش می دهد. اسانس ها مخلوط چربی دوست بسیار فرار از متابولیت های ثانویه گیاهی هستند. اسانسها باتوجه به پروفایل های زیست فعال متنوعی که دارند، دارای خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی قوی هستند و به عنوان جایگزینی ایده آل برای افزودنی های غذایی مصنوعی در محصولات غذایی تجاری می باشند. در سناریوی کنونی، مصرف گرایموماد غذایی بسته بندی شده به دلیل افزودنی های مصنوعی که برای حفظ کیفیت مواد غذایی ارگانولپتیک و میکروبیولوژیک استفاده می شوند، بلای واقعی بیماری های ناشی از مواد غذایی را ایجاد می کند. استفاده از خواص نگهدارنده اسانس ها به عنوانیک راه حل طبیعی برای رفع این مشکلات محسوب می شود. روغن های ضروری نه تنها ماندگاری محصول را افزایش می دهند بلکه به عنوان طعم دهنده طبیعی نیز عمل میکنند. اسانس به تنهایی و به صورت ترکیبی نیز در مواد بسته بندی مواد غذایی گنجانده می شود تا عوامل فاسد کننده مواد غذایی را کنترل کنند. این بررسی در درجه اول بر ایجاد بینشی در مورد کاربردهای جدید اسانس در تولید مواد غذایی تجاری متمرکز شده است. اسانسها متابولیت های ثانویه گیاهی هستند که آنها را قادر میسازد تا با مهاجمانی مانند باکتری ها، قارچ ها، حشرات و همچنین حیوانات گیاهخوار مبارزه کنند. مشخص شده است که اسانس ها در برابر عوامل بیماری زا و عوامل فساد مواد غذایی موثر هستند

کلمات کلیدی:

روغن های ضروری، اسانس ها، مواد غذایی، کاربرد اسانس ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1627616>

