

عنوان مقاله:

گیاه کارده و کاربردهای آن در صنعت غذا

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی زیست شناسی گیاهان دارویی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

آرش قیصران پور - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

خلاصه مقاله:

گیاه کارده از خانواده آراسه یا شیپوری است که و دارای حدود ۱۵۰۰ گونه در سراسر دنیا می باشد که برخی از آن در ایران رویش دارد و با نام هایی مثل کارده، کاردین ، هاز، غاز یا سرمه سگ خوانده می شود. عمدتاً از قسمت های هوایی این گیاه بخصوص برگ آن استفاده می شود. گیاه کارده استفاده های مختلفی در صنایع گوناگون دارد و در صنعت غذا نیز دارای اهمیت است اما تا کنون مطالعه ای مروری بر تمام کاربردهای غذایی آن انجام نشده است . این گیاه دارای ضد میکروبی قوی است و منبعی غنی از آمزیم ها محسوب می شود. کاربردهای غذایی این گیاه را می توان در پنج گروه طبقه بندی کرد که شامل غذاهای سنتی ، فراورده های پروتئینی ، لبنیات، غلات و ویژگی های ضد میکروبی می باشد.

کلمات کلیدی:

کارده، اسانس ، مواد غذایی ، فعالیت آنزیمی ، اثرات ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1668220>

