

## عنوان مقاله:

فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی افزودنی های غذایی مرزه، رزماری، آویشن و پونه کوهی

## محل انتشار:

پانزدهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

پرستو عبدالهی فرد - کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

ماندانا دوستی - کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

اسما قآنی - کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

مریم عزیزی لعل آبادی - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

## خلاصه مقاله:

افزودنی های غذایی به طور کلی موادی هستند که به غذا اضافه می شوند و به تنهایی نمی توانند به عنوان غذا مصرف شوند، شامل مواد مصنوعی و همچنین مواد طبیعی هستند و هدف از افزودن بهبود کیفیت، رنگ، عطر و طعم است. افزودنی های غذایی پس از ارزیابی خطر و قبل از گنجاندن در محدوده مجاز، باید ایمن و قابل اعتماد باشند. همچنین استفاده از افزودنی های غذایی نباید فاسد شدن مواد غذایی را پنهان کند یا نقص های کیفی خود غذا یا در طول فرآیند تولید غذا را بپوشاند. همچنین هدف آن نباید دوپینگ، تقلب، جعل یا کاهش ارزش غذایی خود غذا باشد. در دورانی که عموم مردم نسبت به آنچه می خورند آگاهی و علاقه بیشتری دارند، افزودنی های طبیعی هم از سوی صنایع غذایی و هم از سوی مصرفکنندگان مورد توجه قرار گرفته است. برخی از مطالعات نشان میدهد که مصرف کنندگان به دلایل بهداشتی، غذاهای تهیه شده با افزودنی های طبیعی را به جای مواد شیمیایی ترجیح میدهند. در این مطالعه ما به بررسی چند افزودنی طبیعی مرزه، رزماری، آویشن و پونه کوهی می پردازیم.

## کلمات کلیدی:

افزودنی غذایی، آنتی اکسیدان، ضد میکروبی، امنیت غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1768979>

