

عنوان مقاله:

عملکرد آنتی اکسیدانی روغن ضروری عصاره گیاه انارریجه و کاربردهای آن

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

اسماعیل عطای صالحی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، ایران

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

طاهره نصیری - دانشجوی کارشناسی ارشد، عضو باشگاه پژوهشگران جوان دانشگاه آزاد اسلامی

خلاصه مقاله:

بر اساس اطلاعات موجود به نظر می رسد، 07 % داروهای شیمیایی و غالب اسانس های خوراکی و صنعتی، رنگها و عصاره های مورد استفاده در صنایع غذایی دارای منشأ گیاهی باشند. در این مقاله سعی شده است ضمن بررسی روغنهای ضروری موجود در برخی از گونه های انارریجه، مروری بر کاربرد آنها به عنوان آنتی اکسیدان و ضد میکروب در صنایع غذایی صورت پذیرد. عصاره های روغنی و آروماتیک برگ، ساقه، و گل گیاه انارریجه دارای اثرات ضد میکروبی بوده و بر بسیاری از باکتریهای گرم مثبت و منفی مؤثر هستند. مشخص شده است که این خواص آنتی باکتریال ناشی از ترکیبات گوناگون موجود در این گیاهان مانند متابولیت های ثانویه فعال، ترکیبات فنولیک، تیمول، ایزوفلاون، کارواکرول و برخی ترکیبات دیگر است. همچنین مشخص شده است که گونه آنیسوم به دلیل درصد بالای ترانس آنتول در آن دارای خاصیت آنتی اکسیدانی بالایی است

کلمات کلیدی:

انارریجه، روغن های ضروری، آنتی اکسیدان، خواص ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177762>

