

عنوان مقاله:

گیاه گزنه و کاربرد آن در صنایع غذایی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسنده:

محمد احمدی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سوادکوه مازندران

خلاصه مقاله:

یکی از مهمترین مشکلاتی که در صنعت غذا وجود دارد استفاده از نگهدارنده های سنتتیک می باشد استفاده از ترکیبات طبیعی در فرایند نگهداری مواد غذایی و محافظت آنها از واکنش های شیمیایی تخریب کننده با آلودگی میکروبی به عنوان محافظ ثانویه مطرح است ترکیبات فنلیک موجود در اسانس برخی گیاهان نیز به عنوان نگهدارنده های ثانویه شناخته شده است در مناطق مختلف کشور ما گیاهان مختلف با قابلیت های مختلف وجود دارند یکی از مهمترین گیاهان در منطقه جنگلی و کوهپایه ای شمال ایران گزنه می باشد گزنه یکی از داروهای گیاهی است که از دیرباز در بسیاری از کشورهای آسیایی و اروپایی و آمریکایی از خواص درمانی آن استفاده شده است گزنه Nettle گیاهی است که از ساقه ریشه و برگ های آن برای درمان بیماریها بهره گرفته می شود.

کلمات کلیدی:

گزنه، خواص آنتی اکسیدانی، خواص ضد میکروبی، مدت زمان نگهداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177973>

