

عنوان مقاله:

کاربرد عصاره های گیاهی به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی در فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

هفتمین کنفرانس ملی نوآوری در کشاورزی، علوم دامی و دامپزشکی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فاطمه نعمتی باروق - دانشجوی کارشناسی پیوسته مهندسی تولید و ژنتیک گیاهی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد اسلامشهر

اکبر علی پور - عضو هیئت علمی گروه کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد اسلامشهر

خلاصه مقاله:

آنتی اکسیدان ها برای به حداقل رساندن تغییرات اکسایشی در گوشت و محصولات گوشتی استفاده می شوند. تغییرات اکسایشی ممکن است بر کیفیت گوشت و محصولات گوشتی اثرات منفی داشته و باعث تغییر در خواص حسی و تغذیه ای آنها شوند. اگرچه آنتی اکسیدان های مصنوعی در حال حاضر در سال های اخیر استفاده شده است، اما عمدتاً به دلیل عوارض جانبی از آنتی اکسیدان های مصنوعی تقاضا برای آنتی اکسیدان های طبیعی افزایش یافته است. بنابراین بسیاری از تحقیقات اخیر نسبت به شناسایی آنتی اکسیدان های طبیعی از منابع مختلف گیاهی هدایت شده است. این آنتی اکسیدان های طبیعی با استفاده از حلال های متفاوت و روش های استخراج از مواد مختلف گیاهی استخراج شده است. عصاره های گیاهی از مواد گیاهی غنی از فنول تهیه شده و یک جایگزین خوب برای آنتی اکسیدان مصنوعی ارائه داده است. هسته انگور، چای سبز، درخت کاج، رزماری، انار، گزنه و دارچین در مقایسه با برخی از آنهایی که مصنوعی بودند، خواص آنتی اکسیدانی مشابه و یا بهتری را به نمایش گذاشته بودند. این بررسی، اطلاعات اخیر در مورد عصاره های گیاهی استفاده شده به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی در گوشت و محصولات گوشتی، مخصوصاً گوشت قرمز، را ارائه می کند. هدف از این مقاله مرور و بررسی جدیدترین متون کتابخانه ای و اینترنتی در مورد کاربرد عصاره گیاهان به عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی در گوشت و محصولات گوشت، به طور خاص گوشت قرمز، با تاکید بر منابع عصاره گیری و برنامه های کاربردی از عصاره گیاهان است.

کلمات کلیدی:

کاربرد عصاره ها، عصاره های گیاهی، آنتی اکسیدان طبیعی، فرآورده های گوشتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1902377>

