

عنوان مقاله:

بررسی خواص آنتی اکسیدانی دو گونه گیاه Ferulago (چویل) در دو سیستم مدل

محل انتشار:

همایش ارتقای عمر ماندگاری مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی با تاکید بر کاهش مصرف نگهدارنده ها (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

عصمت روستا - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه

مهدی کدیور - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفه

جواد کرامت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفه

صبیحه سلیمانیان زاد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفه

خلاصه مقاله:

گیاهان بخاطر داشتن مقادیر زیادی فیبر، املاح، ویتامین ها و مواد زیست فعال دیگر دارای اهمیت هستند. بدلیل حضور این ترکیبات، گیاهان خ اصیت آنتی اکسیدانی داته و در سیستم های غذایی و بیولوژیک با باند کردن رادیکال های آزاد از اکسید شدن چربی ها و تنش های اکسیداتیو در بدن جلوگیری می کنند. در بین آنتی اکسیدان های طبیعی موجود در گیاهان، بیشتر از همه ترکیبات فنولیک وجود دارد و این ترکیبات بخاطر خصوصیات احیاء کنندگی و ساختار خود نقش مهمی در به دام انداختن رادیکالهای آزاد، فلزات واسطه و حذف اکسیژن یگانه درند. این خ صوصیات آثار مثبت زیادی بر سلامتی انسان داشته و از بروز بیماریهای مربوط به تنش اکسیداتیو نظیر بیماری کرونر قلب، سرطان، آلزایمر، دیابت و سیروز کبدی جلوگیری می کنند.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/191212>

