

عنوان مقاله:

کاربرد اسانس ها و عصاره‌های گیاهی در تولید سس مایونز فراسودمند

محل انتشار:

دومین همایش ملی گیاهان دارویی، کارآفرینی و تجاری سازی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

میترا ادهمی - دانشجوی کارشناسی ارشد بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان

سپیده خراسانی - دانشیار بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان

حمیدرضا اخوان - دانشیار بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان

خلاصه مقاله:

امروزه با توجه به مضرات نگهدارنده‌های شیمیایی مورد استفاده در صنعت غذا، تمایل مصرفکنندگان برای استفاده از نگهدارنده‌های طبیعی گیاهی که دارای خاصیت ضدآکسایشی و ضد میکروبی می باشند، افزایش پیدا کرده است. سس مایونز از جمله سس های پر مصرف در سرتاسر جهان می باشد. سس مایونز در معرض فساد میکروبی و فساد شیمیایی حاصل از اکسایش قرار دارد. بنابراین استفاده از نگهدارنده در این فرآورده حائز اهمیت است. از آن جا که در روند تولید این سس از فرآیند حرارتی استفاده نمی شود به کارگیری ماده‌های جهت نگهداری سس مایونز و ارتقاء کیفیت آن بدون داشتن اثرات نامطلوب بر سلامتی انسان ضرورت دارد. اسانس ها و عصاره‌های گیاهان دارویی به دلیل داشتن ویژگی های ضد میکروبی به عنوان جایگزین نگهدارنده‌های سنتزی در فرآورده‌های غذایی مطرح شده‌اند. لذا در این مقاله کاربرد برخی از عصاره‌ها و اسانس های گیاهی نظیر اسانس مریم گلی، بو مادران، مرزنجوش، کاکوتی و عصاره ترخون و مرزه به عنوان نگهدارنده در سس مایونز و اثرات آنها بر این فرآورده بررسی شده است.

کلمات کلیدی:

اسانس گیاهی، نگهدارنده طبیعی، سس مایونز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2007085>

