

عنوان مقاله:

شناسایی ترکیبات شیمیایی گیاه دارویی آویشن و بررسی فعالیت ضد میکروبی آن

محل انتشار:

اولین همایش ملی امنیت غذایی، ایمنی غذایی و سلامت (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

لادن احمدپورسامانی - دانشجوی دکترای تخصصی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران . ایران

ساناز مسعودی - دانشجوی دکترای تخصصی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران . ایران

سیدابراهیم حسینی - رئیس مرکز تحقیقات علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

خلاصه مقاله:

Thymus vulgaris
Lamiaceae است

که معمولاً با نام آویشن شناخته می شود و بومی جنوب اروپا است و پراکنش جهانی دارد. آویشن در اکثر کشورهای اروپایی مانند فرانسه، اسپانیا، ایتالیا، بلغارستان کشت می شود. برگ های آویشن به شکل بیضی تا مستطیل هستند و اسانس آویشن را از اندام هوایی تازه آن میتوان به وسیله تقطیر بخار آب استخراج کرد. اسانس مسئول بوی تند آویشن است. ترکیب غالب در بین اجزای اسانس تیمول شناسایی شده است.

T. vulgaris

خشک شده حاوی (۵-۲۰٪) اسانس هست. مطالعات نشان داده که عصاره گیاه آویشن ولگاریس دارای فعالیت آنتی باکتریال، آنتی اکسیدان، ضد التهاب، فعالیت های ضد ویروسی و ضد سرطانی است. بنابراین، آویشن را می توان به عنوان یک آنتی اکسیدان و آنتی بیوتیک طبیعی در محصولات غذایی و داروها به راحتی استفاده کرد. با این حال، مطالعات بالینی و پاتولوژیک بیشتری برای بهره برداری کامل از پتانسیل درمانی این گیاه مورد نیاز است.

کلمات کلیدی:

اسانس، آویشن، Thymus vulgaris، تیمول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2019100>

