

## عنوان مقاله:

مروری بر ویژگیهای آنتی اکسیدان ها در غذاهای ارگانیک و سلامت بدن

## محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسندگان:

سیدرسول شاه حسینی - دانشجوی کارشناسی مهندسی کشاورزی صنایع غذایی

فاطمه فاضلی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد آیت الله آملی

## خلاصه مقاله:

در این مقاله به بررسی ویژگیهای آنتی اکسیدان ها در غذاهای ارگانیک و سلامت بدن پرداخته شده است. غذاهای ارگانیک به غذاهایی اطلاق میگردد که بدون استفاده از افت کش ها و علف کشهای مصنوعی و ارگانوسم های اصلاح شده ژنتیک تولید شده باشند با پیشرفت علم و تکنولوژی و گسترش شهرنشینی اسایش درجوامع افزایش می یابد ولی خود این تکنولوژی باعث پیدایش مشکلات سلامتی خواهد شد که زندگی بشر را تهدید می کند استفاده از کودهای شیمیایی در کشاورزی سموم دفع آفات نباتی شوینده های مختلف خانگی و صنعتی آلودگی هوا و دیگر تهدیدات سلامتی امروزه بصورت مستقیم توانسته است سلامت انسان را با مکانیسمهای مختلفی تهدید نماید یکی از مهمترین مکانیسمهای بیماریزا در این میان افزایش استرس اکسیداتیو است استرس اکسیداتیو وجود مواد رادیکال ازاد یا اکسیژن جفت نشده است که با اکسید کردن درشت مولکولهای بدن از قبیل چربی های موجود در LDL و اسیدهای نوکلئیک میتواند به ترتیب باعث پیدایش بیماریهای قلبی عروقی و سرطان شوند در این مقاله از چند جنبه به این تعادل اکسیدان - آنتی اکسیدان، توجه خواهد شد.

## کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، محصولات ارگانیک، فیتوکمیکال

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205590>

