

عنوان مقاله:

مروری بر خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی گیاه گزنه

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

سارا حق جو - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

بابک قنبرزاده - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

سعید آئینه وند - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

هادی الماسی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

آنتی اکسیدانهای سنتزی رایج، مشکوک به سرطانزایی و ایجاد آسیب کبدی در حیوانات آزمایشگاهی بوده، بنابراین محققین همواره به دنبال یافتن جایگزینهای مناسب طبیعی برای این آنتی اکسیدانها بوده اند. از جمله آنتی اکسیدانهای طبیعی می توان به آنتی اکسیدانهای موجود در عصاره گیاهان دارویی اشاره نمود. گزنه یکی از گیاهان دارویی بومی منطقه آذربایجان غربی است که دارای خواص درمانی، آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی گستردهای می باشد. هدف از این مقاله ی مروری، بررسی خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی این گیاه است. نتایج بررسیهای مختلف نشان میدهد، قدرت مهارکنندگی رادیکال آزاد DPPH و همچنین خاصیت شلاته کنندگی فلزات، در این نوع آنتی اکسیدان طبیعی حتی بالاتر از آنتی اکسیدانهای سنتزی است. همچنین عصاره این گیاه دارای فعالیت ممانعت کنندگی در جلوگیری از رشد تعدادی از گونه های باکتریهای گرم مثبت، گرم منفی و حتی کپک و مخمر می باشد. با توجه به پژوهشهای بررسی شده، عصاره گزنه میتواند به عنوان یکی از ترکیبات آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی طبیعی در صنایع غذایی مورد استفاده واقع شود.

کلمات کلیدی:

گزنه، ترکیبات فنولیک، خاصیت آنتی اکسیدانی، خاصیت ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234297>

