

عنوان مقاله:

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی- ضد میکروبی اسانس های طبیعی گیاهی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

معین اسماعیلی - دانشجوی اکرشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان

ندا نوروزی - دانشجوی اکرشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه صنعتی اصفهان

فریدیس اقبالی - دانشجوی اسبق ارشناسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه زابل

سیدامیرحسین گلی - استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

صنعت غذا از افزودنی هایی جهت کند کردن اکسیداسیون چربی ها و بازداری رشد میکروب ها استفاده می کند. رایج ترین افزودنی های آنتی اکسیدانی BHA و BHT بوده که می توانند باعث تخریب DNA و سرطانزایی شوند. به دلیل اثرات نامطلوب این ترکیبات، توجهات به سمت منابع طبیعی دارای ترکیبات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی گسترش یافته است. یکی از منابع افزودنی های طبیعی، اسانس های روغنی هستند. اسانس های روغنی مخلوطی از ترکیبات زیست فعال بوده و به عنوان متابولیسم های ثانویه گیاهان شناخته می شوند. علاوه بر ویژگی های ضدباکتریایی، ضدقارچی و ضد فساد بسیاری از اسانس های طبیعی دارای فعالیت آنتی اکسیدانی نیز هستند. اسانس های روغنی به عنوان یک ماده نگهدارنده مورد توجه قرار گرفته، زیرا GRAS و توسط مصرف کنندگان قابل پذیرش خواهند بود. این ترکیبات عملکردی دوگانه داشته و ع لاهه بر عملکرد آنتی آکسیدانی و کنترل رشد میکروب ها، بر سلامت مصرف کنندگان تأثیر منفی ندارند. از این رو در این مطالعه، فعالیت آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی اسانس های طبیعی گیاهان و ادویه جات مختلف (زیره، رزماری، خرفه، آویشن، نعنا، دارچین) مورد بحث قرار می گیرد.

کلمات کلیدی:

اسانس های طبیعی، اکسیداسیون، فعالیت ضد میکروبی، فعالیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234666>

