

## عنوان مقاله:

مروری بر ویژگی های کاربردی اسانس پوست پرتقال

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سونیا افشاری طریقه - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی

زهرا شیخ الاسلامی - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

اسماعیل عطای صالحی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

اسانس پوست مرکبات که ترکیبی طبیعی پیچیده است می تواند حاوی ترکیباتی با غلظت های متفاوت باشد و دارای کاربردهای قابل توجهی در صنایع غذایی و دارویی می باشد. دلیل توجه صنایع مختلف به این فرآورده با ارزش. حضور مؤثر ماده لیمونن (ترکیب اصلی اسانس پوست پرتقال) بوده که سبب ایجاد خواص ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی، بیولوژیک و رایحه آن می باشد. اسانس پوست پرتقال تأثیر به سزایی در جلوگیری از رشد و گسترش چندین گونه باتری عامل فساد و بیماری زا دارند و رایحه آن در صنایع غذایی کاربرد دارد. این نوع روغن ها به دلیل جلوگیری از اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع و افزایش راندمان نگهداری محصول سبب حفظ کیفیت مواد غذایی می شوند. بنابراین به نظر می رسد اسانس پوست پرتقال می تواند جایگزین مناسبی برای آنتی اکسیدان های مصنوعی باشد. از طرف دیگر، اسانس پوست پرتقال میتواند در علم پزشکی و در درمان بسیاری از بیماری ها مورد استفاده قرار گیرد. و همچنین می تواند از پساب صنعتی پوست مرکبات استفاده بهینه کرد. بنابراین هدف از این مقاله، بررسی ویژگی های کاربردی اسانس پوست پرتقال است.

## کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، پوست پرتقال، اسانس، ضد میکروب

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235531>

