

## عنوان مقاله:

بررسی ویژگی ها و کاربردهای بره موم به عنوان یک نگهدارنده طبیعی در صنایع غذایی

## محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

آنیته رامی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه

ارسلان عدنانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

## خلاصه مقاله:

نگهداری مواد غذایی به منظور افزایش عمر ماندگاری و کاهش خطرات ناشی از فساد مواد همواره مورد توجه بوده است. حرارت دادن ماده غذایی یا نگهداری آن در سرما شاید از اولین روشهای بشر برای مصرف ماده غذایی ایمن بوده است اما پیشرفت جوامع و افزایش جمعیت نیازهای تغذیه ای را نیز تحت تاثیر قرارداده است و نیاز به مواد غذایی ایمن تر موجب گردید که روشهای جدیدتر و مواد با کیفیت بالاتر مورد توجه قرار گیرند. بره موم به عنوان ماده ای طبیعی که بوسیله زنبورهای عسل از جوانه یاسایر قسمت های گیاه جمع اوری میشوند دارای بیش از 300 ترکیب مختلف در ساختار خود است این ترکیب با داشتن موادی از قبیل فلاوونوئید ها مونوترپن ها امینواسیدها و بسیاری از مواد دیگر میتواند ضمن جلوگیری از رشد باکتریهای گرم مثبت گرم منفی و قارچ ها از تغییرات نامطلوب بیوشیمیایی در مواد غذایی نیز جلوگیری کند و عمر محصولات را به میزان قابل توجهی افزایش دهد و همچنین به علت طبیعی بودن ضمن مقبولیت بیشتر میتواند کارایی بالاتری داشته باشد و کمترین اثرات منفی را برجای بگذارد.

## کلمات کلیدی:

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339291>

