

## عنوان مقاله:

مروری بر خصوصیات سلامتی بخش دارچین و کاربرد آن در صنایع غذایی

## محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

لیلا روفه گری نژاد - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران

شهلا شمسی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران

## خلاصه مقاله:

دارچین با نام علمی *Cinnamomum verum* J.Presl به خانواده ی برگ بو *Lauraceae* و جنس *Cinnamomum* و گونه ی *Cinnamomum* تعلق دارد. دارچین درختی کوچک به ارتفاع 5 تا 7 متر و همیشه سبز است که از تمام قسمت های آن بوی معطر استشمام می شود، طبیعت آن گرم خشک است و دارای تانن یک ماده رنگی، اسانس و رزین می باشد و اسانس آن که در یک درصد پوست آن را تشکیل می دهد که توسط تقطیر جداسازی می شود، اثر فیریولوژی دارچین مربوط به اسانس و تانن است و علاوه بر آن دارای خاصیت تقویت کننده اعمال هضم و جریان گردش خون می باشد و از آن برای رفع سوء هاضمه مخصوصاً در مواردی که با نفخ همراه باشد به عنوان بادشکن مورد استفاده قرار می گیرد، تانن موجود در دارچین برای رفع اسهال، ضعف عمومی بدن و همچنین برای درمان خونریزی در فواصل قاعدگی و غیره مفید واقع می شود. دارچین دارای یک سری از ترکیبات فنولیک از قبیل سینامالدهید، کومارینف کامفن، گاما-ایگنول، سینامیک اسید، سیناساسیول و تربینن می باشد که حضور آنها باعث بروز نقش آنتی اکسیدانی در این ترکیب می گردد. در این بررسی به خصوصیات سلامتی دارچین در زمینه های مختلف پرداخته خواهد شد.

## کلمات کلیدی:

دارچین، تانن، سینامالدهید، کومارین، کامفن، سینامیک اسید، سیناساسیول، تربینن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343418>

