

عنوان مقاله:

مروری بر تاثیر ضد قارچی عصاره بره موم در صنایع غذایی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

پریسا قانعی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

طاهر آدابی - کارشناس آزمایشگاه صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

بره موم به طور عمده ماده‌های استرینی که زنبورهای عسل از جوانه، برگه، پوست، ماده مترشح از درختان و گیاهان مختلف گردآوری میکنند (والنسیا 2012، وی آیودی مارتوس 2008 و شیمومورا 2013). برهموم ماده‌های استرینی به موم و معطر که عموماً به رنگ سبزی‌تونی بوده و غالباً در جلوی دریچه پروازکنی های زنبورعسل مشاهده میشود. ترکیبات اصلی برهموم شامل رزین و موم میباشد که عمدتاً از 50% رزین موم، 10% اسانس، 5% کرده و دیگر ترکیبات آلی 5% تشکیل شده است. بسیاری از این مواد ویژگیهای ضد قارچی و ضدباکتری از خود نشان میدهند که برای کندوی زنبور عسل نقش دیوار محافظتی را در مقابل ذرات بیماریزا دارد. از زمانهای قدیم این خاصیتها در استفاده‌های پزشکی برهموم مورد استفاده قرار گرفته است برهموم به دلیل پتانسیل و همچنین با توجه به اقتصادی بودن آن باعث افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی و کاهش ضایعات پس از برداشت آن بوده که تامین کننده منافع کشاورزان و صادرکنندگان این محصول میباشد. پروپولیس ماده ای صمغی است که به وسیله زنبورها، از جوانه ها یا سایر قسمت های گیاه جمع آوری می شود. این ماده به خاطر ویژگی های بیولوژیک، دارا بودن ویژگی های ضدباکتریال، ضدقارچی و شفا دهنده گی شناخته شده است. فعالیت ضدقارچی پروپولیس در مطالعات متعدد بررسی شده است.

کلمات کلیدی:

بره موم، ضد قارچی، ضدباکتری، ماندگاری مواد غذایی، پروپولیس، ویژگی های بیولوژیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468426>

