

عنوان مقاله:

مروری بر اثرات ضد میکروبی برخی گیاهان بومی استان خراسان رضوی

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

آتنا مدیری دوم - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی، قوچان، ایران

اکرم آریانفر - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان، باشگاه پژوهشگران جوان ونخبگان، قوچان، ایران

خلاصه مقاله:

امروزه برای تهیه محصولات غذایی در کارخانه های صنایع غذایی از افزودنی های شیمیایی و مواد نگهدارنده ضد میکروبی استفاده می شود. به طور معمول این افزودنی ها برای افزایش کیفیت و بخصوص ماندگاری محصولات اضافه می شود. استفاده بیش از حد از نگهدارنده های غذایی شیمیایی که برخی از آنها مشکوک به اثرات سوءسرطان زا می هستند، منجر به رویکرد قابل توجه تولیدکنندگان مواد غذایی به جایگزینی نگهدارنده های شیمیایی با انواع طبیعی مانند اسانسهای گیاهی در فرآورده های غذایی شده است. در این مطالعه از میان مقالات منتشر شده در ایران که درباره خواص ضد میکروبی گیاهان دارویی تحقیق صورت گرفته بود اطلاعات مربوط به 18 گونه گیاهی با خواص ضد میکروبی آن ها جمع آوری گردید گیاهانی که دارای خواص ضد میکروبی بودند عبارتند از: شنبلیله، مریم گلی، زنجبیل، هل، زردچوبه، دارچین، گلپر، زعفران، رازیانه، چای کوهی، زرشک وحشی، مروه تلخ، پونه کوهی، کاکوتی، نعناع، آویشن، میخک، اکالیپتوس.

کلمات کلیدی:

اسانس های گیاهی، نگهدارنده، خراسان رضوی، ضد میکروبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564393>

