

عنوان مقاله:

بررسی اثرعصاره های گیاهی در نگهداری مواد غذایی

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

امیر حسین اسماعیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا...آملی،
آمل، ایران

خلاصه مقاله:

حفظ ایمنی و کیفیت غذا، موضوع قابل ملاحظه ای در روند بسته بندی غذا در حمل و نقل و تجارت محسوب می شود. امروزه تمایل به حداقل کردن پروسه مواد غذایی، نگهداری طولانی مدت مواد غذایی و همچنین ممانعت از شیوع بیماری های ناشی از غذا باعث گردیده است که راه های جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها و استفاده از مواد ضد میکروبی در فرمولاسیون محصولات غذایی توسعه زیادی پیدا کند. به دنبال منع مصرف نگهدارنده های شیمیایی و استفاده از مواد طبیعی و ارگانیک، استفاده از عصاره ضد میکروبی گیاهی در محصولات غذایی بسیار حایز اهمیت می باشد، نگرانی در خصوص استفاده از برخی نگهدارنده های شیمیایی و واکنش منفی مصرف کنندگان به استفاده از این مواد موجب افزایش توجه به نگهدارنده های طبیعی به عنوان جایگزین نگهدارنده های شیمیایی شده است. در این میان توجه تولید کنندگان و مصرف کنندگان به استفاده از عصاره های گیاهی معطوف شده است که خواص ضد میکروبی عصاره های گیاهی مورد مطالعه قرار گرفته و اثرشان علیه طیف وسیعی از باکتری ها، مخمرها و قارچ ها به اثبات رسیده، از جمله آن ها می توان به تحقیقات انجام گرفته روی عصاره های گیاهی بدست آمده از سیر، دارچین، خردل، آویشن و ... اشاره نمود.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی، عصاره، گیاهی، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615616>

