

عنوان مقاله:

معرفی گیاه چای ترش به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

هلن عفتیان - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه کشاورزی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

سارا جعفریان - عضو هیات علمی گروه کشاورزی، واحد سوادکوه، دانشگاه آزاد اسلامی، سوادکوه، ایران

خلاصه مقاله:

آنتی اکسیدان ها با گرفتن اکسیژن موجب جلوگیری از رشد میکروب ها و به ویژه کپک ها می شوند. بسیاری از فلاوونوئیدها و عصاره های گیاهی موجود در گیاهان ویژگی ضد میکروبی دارند. فلاوونوئیدهایی مانند اسیدهای سینامیک، کافیک و پاراکوماریک، کاتچین و عصاره هایی مانند تیمول، عصاره لیمو و دانه گریپ فرویت و پودر بامبو خواص ضد میکروبی دارند. امروزه با توجه به مشخص شدن اثرات سوء آنتی اکسیدانهای سنتزی، به منظور حفظ و افزایش سلامت مصرف کنندگان و ایجاد امنیت غذایی استفاده از منابع جدید در دسترس و ارزان آنتی اکسیدان های طبیعی رو به افزایش است. همچنین در سال های اخیر توجه زیادی به ضایعات محصولات کشاورزی و صنعتی حاوی آنتی اکسیدان های طبیعی معطوف گردیده است. آنتی اکسیدان های طبیعی گیاهی حاوی ترکیبات فنولی، از طریق خنثی کردن اکسیژن یگانه، شلاته کردن فلزات و همچنین مهار انواع آنزیم های اکسید کننده می توانند در زنجیره اکسیداتیو وارد عمل شوند و سبب پایداری مواد حساس به اکسیداسیون شوند.

کلمات کلیدی:

ترکیبات فنلی، فساد اکسیداتیو، آنتی اکسیدان، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647363>

