

عنوان مقاله:

کاربرد عصاره واسانس گیاهان دارویی در بهبود کیفیت و افزایش زمان ماندگاری فرآورده های گوشتی باتاکید بر عصاره مریم گلی

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مجید گلپایگانی زاده - دانشگاه آزاد اسلامی واحد محلات، محلات، ایران

نسرین چوبکار - گروه منابع طبیعی، دانشکده کشاورزی، واحد کرمانشاه، دانشگاه آزاد اسلامی، کرمانشاه، ایران

عبدالرضا آقاجانی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران.

خلاصه مقاله:

تولیدات گوشتی امروزه به صورت گسترده ای مصرف می شوند، به دلیل اینکه علاوه بر دا ویژگیها بودن های حسی مطلوب در مقایسه با گوشت معمولی تازه از قیمت مناسبتری برخوردار هستند. امروزه در راستای حذف و یا کاهش ترکیبات شیمیایی و سنتزی در مواد غذایی تحقیقات زیادی برای جایگزینی مواد شیمیایی با طبیعی انجام شده است. در همین زمینه تلاشهای زیادی برای یافتن آنتی اکسیدانهای طبیعی از منابع گیاهی صورت گرفته است اکسایش لیپیدها در حین نگهداری و فراوری غذاها نه تنها باعث از دست رفتن کیفیت تغذیه ای غذاها میشوند بلکه سبب ایجاد رادیکالهای آزاد نیز میگردد نگهدارنده ها به منظور کاهش تغییرات نامطلوب شیمیایی، فیزیکی و بیولوژیکی در فرآورده های گوشتی استفاده می شوند.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، کیفیت، مریم گلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/674075>

