

عنوان مقاله:

اسانس های گیاهی به عنوان داروهای درمانی و نگهدارنده های طبیعی مواد غذایی: مقاله مروری

محل انتشار:

اولین همایش علمی و پژوهشی ملی با عنوان نقش صنعت گردشگری به ویژه گردشگری سلامت در اشتغال سالم و توسعه پایدار (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 22

نویسنده:

آناهیتا حیاتی - دانشجو، گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه علوم و تحقیقات تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

افزایش جمعیت و مسافرت های بین المللی به شیوع بیماری ها از کشوری به کشور دیگر کمک می کند. با توجه به اثرات جانبی منفی و افزایش مقاومت های میکروبی به دنبال استفاده از داروهای آنتی بیوتیکی، نیاز به استفاده از جایگزین ها در درمان، بیشتر احساس می شود. گیاهان و اسانس های آن ها اثرات درمانی و دارویی قابل توجهی نیز بر روی انسان ها دارند. لذا امروزه عصاره گیاهان هم در جهت طعم دار کردن و از بین بردن میکروارگانیسم ها و هم به عنوان یک نیاز در صنعت گردشگری در میان همه طبقات اجتماعی، جایگاه ویژه ای دارد. اسانس ها مخلوطی از ترکیبات روغنی فرار بوده که به عنوان یک متابولیت ثانویه در گیاهان دارویی ساخته می شوند که به دلیل ویژگی ضد میکروبی، ضد اکسیدانی و ... می توانند جایگزین مناسبی در زمینه های غذایی و دارویی باشند. بررسی حاضر خلاصه ای جامع در مورد تعریف اسانس، فعالیت بیولوژیکی و فارماکولوژیکی، بررسی ترکیبات شیمیایی و نیز مزایای بالقوه اسانس ها به منظور افزایش سطح سلامتی جامعه را ارائه می دهد. داده های مربوط به این پژوهش حاصل جستجو در پایگاه های اطلاعاتی مانند Elsevier، Google scholar و Science Direct از سال 2005 تا 2018 و با استفاده از کلید واژه های: اسانس، افزودنی های غذایی، گیاهان دارویی، خواص درمانی، ترکیبات شیمیایی اسانس می باشد. در این بررسی عمده ترین گیاهان شامل زیره سبز، زیره سیاه، رازیانه، شیرین بیان و ... و نیز ترکیبات شیمیایی مشترک شامل تیمول، آلفا پینن، بتا پینن، کارواکرول، لینالول، ژرماکرن و کومین آلدئید بود.

کلمات کلیدی:

اسانس، افزودنی های غذایی، گیاهان دارویی، خواص درمانی، ترکیبات شیمیایی اسانس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/902398>

