

عنوان مقاله:

بررسی خواص کاربردی آنتی باکتریال و آنتی اکسیدانی عصاره گیاه نعناع

محل انتشار:

ششمین همایش ملی گیاهان دارویی طب سنتی و کشاورزی ارگانیک (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 21

نویسندگان:

مسعود حبیبی نجفی - دانشجو دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران

سید ابراهیم حسینی - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران

سید علی یاسینی اردکانی - دانشیار علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد یزد، دانشگاه آزاد اسلامی، یزد، ایران.

نرگس مورکی - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد تهران شمال، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

در حال حاضر استفاده از عصاره های گیاهی جهت حفظ مواد غذایی در برابر فساد توسط عوامل بیماری زا موردتوجه قرار گرفته است، در این میان خاصیت طعم دهندگی برخی از این عصاره ها موردتوجه مصرف کنندگان اینگونه مواد غذایی قرار گرفته است، اثر این عصاره گیاهی بر باکتری ها در مدل های غذایی موردبررسی آزمایشگاهی قرار گرفته است. مواد ضد میکروبی فراوانی در بسته بندی های مواد غذایی استفاده می شوند که هر یک از این مواد، ویژگی ها و مکانیسم اثر خاص خود را دارند. این مواد برحسب عواملی چون نوع ماده غذایی و میکروارگانیسم های موجود و سرعت رشد آنها، فعالیت و گستردگی اثر ضد میکروبی، ترکیب شیمیایی ماده ضد میکروبی و عوامل دیگر انتخاب شده و به کار می روند. متابولیک های ثانویه گیاهان دارویی مانند عصاره های گیاهی از نظر اثرات ضد میکروبی شان موردبررسی قرار گرفته اند و مشخص شده است که اغلب عصاره های گیاهی استخراج شده از گیاهان دارویی دارای خواص ضد قارچی، ضد انگل، ضد باکتری و ضدویروس می باشند. عصاره ها دارای گروه های فعال فنولیک در ساختارشان می باشند. در حقیقت آنها به علت داشتن مقادیر زیادی از ترکیبات فرار آروماتیک که برخی از آنها از عوامل مهم ایجادکننده طعم در غذا به شمار می روند موردتوجه هستند. گیاه نعناعازجمله گیاهان دارویی است که بهواسطه اثرات دارویی متعدد از دیرباز توجه محققان را به خود معطوف داشته است مطابق پژوهش های انجام شده عمده ترین ترکیب نعناع را منتول تشکیل می دهد که یک ترکیب ضدعفونی کننده مهم بوده و دارای اثرات آنتی بیوتیکی بسیار موثری است. اثرهای ضد باکتریایی عصاره و اسانس نعناع بر میکروارگانیسم های مختلف به غلظت نعناع، ترکیب ماده غذایی، درجه حرارت نگهداری ماده غذایی و سرشت و طبیعت ارگانیزم بستگی دارد. تحقیقات بسیاری خواص آنتی میکروبی و آنتی اکسیدانی عصاره نعناع را در کاربردهای مختلف دارویی و غذایی و بسته بندی به اثبات رسانده است

کلمات کلیدی:

عصاره نعناع، آنتی باکتریال، آنتی اکسیدانی، گیاهان دارویی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/931928>

