

عنوان مقاله:

کاربرد گیاهان دارویی در جلوگیری از اکسیداسیون گوشت و فرآورده های گوشتی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

نوشین نوشیروانی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده فنی و منابع طبیعی تویسرکان، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

هادی فصیحی - مدیر گروه گیاهان دارویی و زراعی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی، سازمان تحقیقات و آموزش و ترویج کشاورزی، همدان، ایران

خلاصه مقاله:

واکنش های اکسیداسیون در حین تولید، توزیع و نگهداری گوشت و محصولات گوشتی اتفاق افتاده و باعث تغییرات فیزیکی و شیمیایی و عطر و طعم نامطلوب در محصول شده که منجر به اثرات جبران ناپذیری در کیفیت فرآورده غذایی، ضرر و زیان های اقتصادی و نارضایتی مصرف کنندگان می شود. یکی از راهکارهای مقابله با این مشکل استفاده از ترکیبات آنتی اکسیدان مصنوعی می باشد. هر چند افزایش توجه مصرف کنندگان به استفاده از غذاهای سالم و عاری از ترکیبات سنتزی منجر به یافتن راهکاری جدید در حفاظت این دست از محصولات غذایی شده است. گیاهان دارویی و روغن های اسانسی مشتق شده از آنها ویژگی های آنتی اکسیدانی مطلوبی داشته و گزینه مناسبی برای حفاظت محصولات گوشتی به شمار می روند. این ترکیبات در گروه مواد شناخته شده سالم GRAS قرار داشته و افزودن یک یا دو اسانس به صورت همزمان به محصولات گوشتی منجر به حفاظت محصول از واکنش های مخرب اکسیداسیون می شود. میزان فعالیت این ترکیبات بستگی به چندین پارامتر نظیر غلظت مورد استفاده، اثرات هم افزایی ممکن و روش استخراج آنها دارد. اگر چه روش تقطیر توسط بخار متداول ترین روش صنعتی برای استخراج این ترکیبات به شمار می رود. در این مقاله مروری کاربرد روغن های اسانسی به عنوان جایگزین مناسبی برای آنتی اکسیدان های سنتزی در صنعت گوشت پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

اکسیداسیون، گوشت، آنتی اکسیدان، روغن های اسانسی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/931958>

