

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های آنتی میکروبی و آنتی اکسیدانی برهموم و کاربرد آن در مواد غذایی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

رامین علیزاده غیور - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

محمدامین شهابی آذر - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

بره موم به عنوان یک محصول بیولوژیکی طبیعی به دست آمده از زنبور، با خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی خودمی تواند در تولید مواد غذایی استفاده شود. این مطالعه روشهای به دست آوردن عصاره بره موم، کاربرد آن در حفظ ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی مواد غذایی و تاثیر آن بر خواص فیزیکی، شیمیایی و حسی مواد غذایی را بیان می کند. علاوه بر این، پتانسیل آلرژی زایی بره موم و وضعیت قانونی استفاده آن در تولید مواد غذایی بررسی شده است. برای برآورده کردن انتظارات و نیازهای مصرف کنندگانی که میخواهد غذاهای دارای نگهدارنده های طبیعی که در مقایسه با انواع مصنوعی بهتر و ایمن تر هستند استفاده کنند، روش جدید شامل استفاده از بره موم در تولید مواد غذایی است. ترکیب شیمیایی برهموم به ویژه ترکیبات زیاد زیست فعال آن باعث می شود افزودن برهموم به مواد غذایی از یک سوموجب سلامتی مصرف کننده شود و از سوی دیگر ماندگاری میکروبی و کیفیت مواد غذایی را در طول نگهداریافزایش دهد. بره موم می تواند به عنوان آنتی اکسیدان، به ویژه در محصولات گوشت و ماهی استفاده شود و خواص آنتی اکسیدانی میوه ها و آبمیوه ها را در طول نگهداری حفظ کند. علاوه بر این به خواص شیمیایی و فیزیکی مواد غذایی کمک می کند، در نتیجه باعث حفظ کیفیت مواد غذایی در طول نگهداری می شود. یکی از معایب بره موم، عطر و طعم منحصر به فرد آن است که ممکن است در خواص حسی غذاهایی که به آن افزوده می شود، تغییر منفی ایجاد کند. بره موم خام برای استفاده در محصولات غذایی به دلیل محتوای بالای آلاینده ها (عمدتا موم، رزین و مواد خطرناک برای مثال آسفالت جاده ها) و حلالیت ضعیف آن در آب، مناسب نیست. بنابراین بره موم باید از طریق استخراج حلال، خالص سازی شود. چالش قابل توجه در صنعت، تهیه صحیح عصاره بره موم و انتخاب دز مناسب آن با توجه به ماده غذایی است به صورتی که عملکرد بره موم موثر باشد و خواص حسی ماده غذایی بدون تغییر باقی بماند.

کلمات کلیدی:

طعم، عطر، گوشت، ماهی، نگهدارنده ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957815>

