

## عنوان مقاله:

عوامل موثر بر خاصیت آنتی میکروبی روغن های اسانسی گیاهان دارویی مختلف

## محل انتشار:

دومین همایش بین المللی و پنجمین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسنده:

اکرم رمضانیان - کارشناس ارشد شیلات، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

امروزه در خصوص اثرات بازدارندگی آنتی بیوتیک های طبیعی و اسانس های گیاهی مطالعات زیادی صورت می گیرد که نشان دهنده تلاش در خصوص حذف نگهدارنده های شیمیایی و به کارگیری نگهدارنده های طبیعی می باشد. روغن های اسانسی گیاهان دارویی از منابع مفید ترکیبات ضد میکروبی می باشند و یکی از سریع ترین روندهای رو به رشد در نگهداری فرآورده های غذایی همچون غذاهای دریایی استفاده از روغن های اسانسی است. در این بین عوامل مختلفی وجود دارد که بر روی این خواص ضد میکروبی روغنهای اسانسی موثرند؛ منجمله: نوع روغن، روش استخراج، غلظت روغن، pH، دما و ...

## کلمات کلیدی:

روغن های اسانسی، اثرات آنتی میکروبی، فرآورده های غذایی، نگهدارنده های طبیعی، غلظت روغن.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/958799>

