

## عنوان مقاله:

تاثیر ادویه جات در نگهدارندگی مواد غذایی

## محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسنده:

سمیرا پورحمزه - کارشناس مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شهرقدس

## خلاصه مقاله:

هدف از بکارگیری ادویه جات، تولید غذایی است که به ذائقه ی مصرف کننده خویش آید. تاثیرات ادویه ها بدلیل طبیعی بودن آنها جنبه ی سلامت عمومی را در پی دارد. ادویه جات از زمان های گذشته برای تحریک اشتها، افزایش هضم، کاهش استرس و افزایش انرژی و بهبود طعم مواد غذایی و همچنین افزایش ارزش غذایی بکار می رفتند. همچنین از آنها به عنوان نگهدارنده های طبیعی هم استفاده می کنند. تحقیقات عمده ای برای بکارگیری ترکیبات جایگزین و موثر برای حفظ مواد غذایی و با هدف جایگزینی کامل آنها برای افزودنی های شیمیایی آنتی میکروبی، صورت گرفته است. ادویه جات جایگزین خوبی برای حفظ کیفیت غذایی است. فعالیت بازدارندگی ادویه ها و مشتقات آنها بر روی رشد باکتری ها، مخمرها و قارچ ها و سم میکروبی، ثابت شده است، بنابراین نگهداری غذایی به عنوان ترکیباتی آنتی میکروبی در جهت حفظ سلامت غذاها بکار می روند. امروزه دغدغه ی مصرف کنندگان استفاده از محصولات غذایی عاری از نگهدارنده های شیمیایی می باشند. زیرا برای انسان می توانند ایجاد مسمومیت کنند. همچنین مصرف کنندگان بدنبال تهیه و خرید محصولات غذایی هستند که مدت نگهداری بالایی دارند و ریسک ایجاد بیماری آنها کمتر است. این دیدگاه بر صنایع غذایی فشار آورده تا از نگهدارنده های شیمیایی دست بردارد و از جایگزین های طبیعی استفاده کند تا به تقاضای مصرف کنندگان پاسخ دهد و این موضوع باعث افزایش تحقیقات برای تکنولوژی های جدید در سیستم های حفظ مواد غذایی است. ویژگی های آنتی میکروبی ادویه ها در سال های اخیر توسط برخی محققان ثابت شده است. ادویه ها مواد غذایی را از فساد میکروبی در امان نگه می دارند، رشد میکروبی به آهستگی متوقف شده و یا کاملا سرکوب می شود. فعالیت آنتی میکروبی ادویه جات بستگی به چند عامل دارد که عبارتند از: 1) نوع ادویه، 2) مصرف و غلظت ادویه، 3) گونه ی میکروبی و سطح وجود آن، 4) ترکیب بستره و شرایط و فرآوری و نگهداری. اگرچه، ادویه ها بیشتر برای اهداف دارویی شناخته شده اند، اما برای بهبود طعم و افزایش مدت نگهداری مواد غذایی هم کاربرد دارند. قبل از بکارگیری ادویه جات در سیستم های نگهداری، برخی ارزیابی ها در مورد کیفیت میکروبیولوژیکی، به صرفه بودن آنها، تاثیر آنتی میکروبی آنها، می بایست مد نظر باشد.

## کلمات کلیدی:

ادویه، نگهدارندگی، فعالیت ضد میکروبی، عملکرد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972136>

