

عنوان مقاله:

خواص ضد میکروبی اسانس و بکارگیری آن در مواد غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حسین جوینده - عضو هیئت علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

حدیث رستم آبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

خلاصه مقاله:

با وجود پیشرفت های مدرن در اصول بهداشتی تولید مواد غذایی، امنیت غذایی موضوعی است که به طوری فزاینده اهمیت قابل توجهی یافته است. امروزه روش های جدیدی مورد نیاز است تا به کمک آن بتوان پاتوژن های منتقله از مواد غذایی را کاهش داد و از ایجاد بیماری های گوناگون جلوگیری کرد. اسانس ها دارای خواص ضد میکروبی میباشند و از سالیان دور این خاصیت به ثبت رسیده است. حدود 0333 نوع اسانس شناخته شده است که در این بین 033 نوع آن از نظر تجاری دارای اهمیت میباشد و البته عمدتاً این اسانس ها به منظور ایجاد طعم و رایحه به کار برده می شوند. پژوهش هایی که بر روی گوشت تازه، فرآورده های گوشتی، ماهی، شیر، محصولات لبنی، میوه جات، سبزیجات و برنج پخته شده انجام گردیده است نشانگر این موضوع میباشد که حداقل غلظت مورد نیاز برای اثر ضد میکروبی اسانس در مواد غذایی بین 03-3/5 میکرولیتر در هر گرم و در محلول های شست و شو دهنده ی میوه جات و سبزیجات 03-0/3 میکرولیتر در هر گرم میباشد. هدف از این مقاله، مروری بر مطالب منتشر شده در زمینه بررسی روش های استخراج، شناسایی و خواص ضد میکروبی اسانس ها در مواد غذایی میباشد.

کلمات کلیدی:

اسانس، ضد میکروبی، مواد غذایی، عطر و طعم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334329>

