

بررسی فعالیت آنتی اکسیدانی منابع گیاهی موجود در ایران

محمدملکی

دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد همدان

سید معین نظری

عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم، دانشگاه آزاد اسلامی واحد همدان

چکیده

امروزه دانشمندان و محققان تغذیه درصدد یافتن ترکیبات طبیعی با خواص آنتی اکسیدانی می باشند. از جمله آنتی اکسیدان های فنولی سنتتیک مورد استفاده در صنعت غذا BHA، BHT و BHQ می باشند. این آنتی اکسیدان های سنتتیک فرار، حساس به گرما بوده و بر پایداری مواد غذایی مطلوب نیستند، از طرفی استفاده از آن ها سلامتی انسان را تهدید می کند. به همین دلیل استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی که بتواند جایگزین انواع آنتی اکسیدان های سنتزی باشد و یا سبب کاهش مصرف آن ها شود. همچنین تحقیقات نشان داده اند که گیاهان منابع غنی از ترکیبات با ویژگی های آنتی اکسیدانی هستند، که می توان به گیاه علف هیضه پرداخت که دارای خاصیت آنتی اکسیدانی و آنتی رادیکالی است که به دلیل وجود ترکیبات فلاونوئیدی و آنتوسیانین ها می باشند. و همچنین مرزه زراعی یک آنتی اکسیدان طبیعی مناسب و جایگزین خوبی برای آنتی اکسیدان های مصنوعی بوتیل هیدروکسی انیزول جهت پایداری و حفظ کیفیت روغن ماهی کلزا می باشد.

کلمات کلیدی: آنتی اکسیدان، گیاهان، اکسیداسیون