



The 2nd International Conference on
Medicinal Plants, Organic Farming,
Natural and medicinal materials

۲۲ اسفند ماه ۱۳۹۷ - مشهد مقدس

تاثیر اسانس های گیاهی بر انواع مواد غذایی

فریبا بخشی

۱- گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی، تبریز، ایران

چکیده

در سالهای اخیر تولید کنندگان مواد غذایی توجه زیادی به استفاده از نگهدارنده های طبیعی، با منشا گیاهی بجای نگهدارنده های شیمیایی در محصولات خود نموده اند این امر از یک سو به علت تمایل زیاد مصرف کنندگان به استفاده از مواد غذایی فرآوری شده بدون نگهدارنده یا حتی المقدور با نگهدارنده های طبیعی و از طرف دیگر توجه هرچه بیشتر متولیان بهداشتی به این موضوع می باشد. خصوصیات ضد میکروبی اسانس های گیاهی از گذشته شناخته شده اند و از زمان باستان برای نگهداری مواد غذایی و در صنایع دارویی استفاده می شده اند. اسانس های روغنی گیاهی مواد ترپنی هستند که از قسمت های مختلف گیاه بدست آیند. از آنجایی که این ترکیبات سازگار با محیط زیست و بی ضرر برای انسان هستند، بنابراین امروزه توجه به این ترکیبات هم در صنعت و هم در کارهای دانشگاهی و تحقیقی برای داروسازی و گیاهان دارویی خواص ضد قارچی آنها در فساد مواد غذایی و تولید مایکوتوکسین قارچی در مطالعات و بررسی ها رو به افزایش است. مطالعات متعددی اثرات ضدقارچی، ضد ویروسی و ضد باکتریایی اسانس های گیاهی را ثبت کرده اند. از میان ترکیبات اسانسی، مواد فنولی مسئول اصلی فعالیت های ضد میکروبی اسانس های گیاهی می باشد. علاوه بر خواص نگهدارندگی، خاصیت طعم دهندگی برخی از ترکیبات گیاهی نیز با استقبال مصرف کنندگان مواجه شده است و هرروزه اطلاعات جدید و نتایج سودمندی را در این زمینه به جامعه بشری عرضه می دارند.

واژگان کلیدی: اسانس های روغنی، فعالیت ضد میکروبی، ترکیبات اسانس ها