



کد اخذنامه همایش
۹۷۱۸۱-۲۱۰۳



رایجی



دانشگاه جهاد کشاورزی



دانشگاه علوم پزشکی



دانشگاه علوم پزشکی



دانشگاه علوم پزشکی

فساد آنزیمی در مواد غذایی و روش های کنترل آن با ترکیبات طبیعی گیاهان

زلیخا شیروانی^۱ - تورج مهدی زاده^۲

۱- دانشجوی دکترای تخصصی، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

۲- استادیار، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران

چکیده

با افزایش روز افزون جمعیت، تهیه غذای کافی یکی از مسائل پیچیده و بحرانی دنیا بشمار می رود. تقریباً تمام مواد غذایی مورد استفاده انسان به دلیل آنکه از اجزا خاصی تشکیل گردیده اند به نسبت های مختلف در معرض فساد و نابودی قرار دارند. فساد مواد غذایی ممکن است بدلیل طیف گسترده ای از واکنش ها که عمدتاً فیزیکی یا شیمیایی هستند، و یا به علت فعالیت آنزیم ها و یا میکروارگانیسم ها باشد. عوامل اولیه فساد مواد غذایی می تواند مربوط به خواص ذاتی غذا (به عنوان مثال، آنزیم های اندوژن، سوبسترا، حساسیت به نور، اکسیژن) و آلودگی (متقابل) در طول برداشت، کشتار و تهیه همراه با دمای نامناسب باشد. علاوه بر آنزیم های ترشح شده از عوامل فساد نظیر باکتری ها، کپک ها و غیره آنزیم های طبیعی موجود در مواد غذایی نیز عامل تجزیه و اُتولیز و در نتیجه فساد مواد غذایی می شوند. قهوه ای شدن آنزیمی عامل مهمی در کاهش کیفیت غذاها و نوشیدنی ها است. بنابراین استفاده از ترکیبات طبیعی برای به تاخیر انداختن فساد مواد غذایی ضروری است. اسانس های گیاهی، ترکیبات طبیعی و پیچیده هستند که این مواد می توانند برای تاخیر یا مهار رشد میکروارگانیسم ها و فساد آنزیمی در مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرند. علیرغم این واقعیت که فساد مواد غذایی یک مشکل بزرگ اقتصادی در سراسر جهان است، واضح است که مطالعات راجع به مکانیسم ها و تعاملاتی که منجر به فساد مواد غذایی می شوند بسیار کم می باشد به همین منظور در این مقاله راجع به مکانیسم های آنزیمی که باعث از بین رفتن کیفیت غذاها می شود و نیز روش های کنترل آن با ترکیبات طبیعی، بحث شده است.

واژگان کلیدی: غذا، فساد، فعالیت آنزیمی، ترکیبات طبیعی گیاهی