



کد اختصاصی مجله: ۹۷۱۸۱-۲۱-۳

راستینا

مجله علمی پژوهشی گیاهان دارویی

FANBAZAR

مجله علمی پژوهشی گیاهان دارویی

مجله علمی پژوهشی گیاهان دارویی

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

دومین کنفرانس بین المللی

گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک

مواد طبیعی و دارویی

۲۲ اسفند ماه ۱۳۹۷ - مشهد مقدس

اسانس های گیاهی به عنوان نگهدارنده طبیعی و اثر ضد میکروبی آنها در مواد غذایی

ماریه خرمی نیا^۱ - محمود ولی زاده^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد اصلاح نباتات دانشگاه پیام نور

۲- استادیار گروه علوم کشاورزی دانشگاه پیام نور

چکیده

افزایش تقاضای مصرف کنندگان برای استفاده از مواد غذایی بدون نگهدارنده یا نگهدارنده های طبیعی تا حد ممکن، صنایع غذایی را الزام به بکارگیری از نگهدارنده هایی با منشأ گیاهی یا ارگانسم های زنده به جای نگهدارنده های مصنوعی کرده است. وجود ترکیبات ضد میکروبی در عصاره و اسانس گیاهان دارویی، در سالهای اخیر توجه ویژه ای را در تحقیقات به خود جلب کرده است. از سوی دیگر نگهداری غذا به صورت سالم و با کیفیت بالا در طول مراحل تولید، انبارداری و مصرف از جمله دغدغه های اصلی متخصصان صنایع غذایی و تغذیه می باشد. اسانس ها دارای ترکیبات مهم فرار با فعالیت های زیستی متنوع مانند خاصیت ضد میکروبی هستند. به دلیل این خواص، اسانس های گیاهی در داروها، مواد غذایی، و مواد بهداشتی و آرایشی استفاده می شوند. فعالیت ضد میکروبی امیدوار کننده اسانس ها پژوهشگران را ترغیب به استفاده از آنها به همراه نانو مواد، اسانس های گیاهان دیگر و اجزای اسانس به عنوان عوامل بالقوه آنتی بیوتیک کرده است. بنابراین می توان با پیوند دادن گیاهان دارویی و خواص سلامتی بخش آنها با صنعت غذا نه تنها سلامت مصرف کننده را تضمین کرد؛ بلکه با وجود ترکیبات معطر در ترکیبات ثانویه گیاه، باعث بهبود عطر و طعم غذا و رضایتمندی مصرف کننده شد. این بررسی مقدماتی بر تأثیر اسانس ها و ترکیبات آنها به عنوان مواد ضد میکروبی و نگهدارنده طبیعی در مواد غذایی می باشد که می تواند در جهت بکارگیری خواص ضد میکروبی و نگهدارندگی اسانس ها در صنعت مواد غذایی، درمانی و بهداشتی مورد استفاده قرار گیرد.

واژگان کلیدی: اسانس، EO_s، اثرات ضد میکروبی، نگهدارندگی.