

مروری بر اثر فاکتورها و روش‌های خشک کردن گیاهان دارویی در فرآیندهای پس از برداشت، روی کمیت و کیفیت گیاهان دارویی

تاریخ دریافت: ۹۸/۱۲/۲۱

تاریخ پذیرش: ۹۹/۰۳/۱۹

کد مقاله: ۶۰۷۰۱

سیده زهره آزاده قهفرخی^۱، صفورا جعفری ازان اخاری^۲،
سیده فاطمه آزاده قهفرخی^۳

چکیده

فرآیند پس از برداشت گیاهان دارویی اهمیت زیادی در چرخه تولید این گیاهان دارد، یکی از روش‌های مرسوم نگهداری گیاهان دارویی خشک کردن است. این فرآیند با کاهش رطوبت گیاه از فعالیت آنزیمی و میکروبی محصول کاسته و بر عمر انباری آن می‌افزاید. رسیدن به حد استاندارد رطوبت جهت دستیابی به حداکثر صرفه اقتصادی در بازار جهانی تجارت و حفظ فاکتورهای کمی و کیفی از دیگر مزایای این فرآیند است. حفظ رنگ، بو، مزه، ماهیت شیمیایی و کیفیت مواد موثره گیاهان دارویی از مهمترین دغدغه‌های محققین می‌باشد. انتخاب روش مناسب خشک کردن گیاهان دارویی بسته به نوع اندام، محتوای رطوبتی آن و هدف از خشک کردن متفاوت است. با توجه به زمان بر بودن، نیاز به فضای زیاد، عدم کنترل شرایط محیطی، غیر یکنواختی در خشک شدن، احتمال اکسایش و کاهش میزان مواد موثره در روش‌های طبیعی از جمله آفتاب خشک، بهینه سازی فرآیند خشک کردن حائز اهمیت می‌باشد. دستیابی به روش‌های جدید می‌تواند موجب کاهش طول زمان خشک کردن و حفظ حداکثری فاکتورهای کمی و کیفی مدنظر شود. مطالعات متعددی در بررسی اثر خشک کردن بر ویژگی‌های اصلی گیاهان در سال‌های اخیر صورت گرفته است. این بررسی‌ها با هدف سازماندهی اطلاعات موجود در گیاهان مورد مطالعه، روش‌های خشک کردن و پارامترهای اندازه‌گیری آن‌ها بوده است. در نهایت تکنولوژی‌های نوین، به حداقل رساندن تغییرات خام را هدف قرار دادند.

واژگان کلیدی: خشک کردن، کارتنوئیدها، دمای خشک کردن

۱- کارشناسی ارشد مهندسی علوم باغبانی گرایش گیاهان دارویی، ادویه‌ای، نوشابه‌ای - zohreazade2015@gmail.com

۲- کارشناسی ارشد مهندسی علوم باغبانی گرایش گیاهان دارویی، ادویه‌ای، نوشابه‌ای

۳- کارشناس بهداشت عمومی