

## عنوان مقاله:

فعالیت ضد میکروبی Essential oils در مواد غذایی

## محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

احمد نصرالله زاده - دانشجوی دکتری تخصصی میکروبیولوژی مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

سیدمحمداحسان اسدی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه ارومیه ارومیه

## خلاصه مقاله:

وجود ترکیبات ضد میکروبی طبیعی فراوان در اسانسو عصاره های گیاهان دارویی، در سال های اخیر به طور ویژه ای مورد توجه محققین صنعت غذا قرار گرفته است. اسانس های روغنی که روغن های فرار نیز نامیده میشوند، مایعات روغنی آروماتیکی هستند که از مهمترین مواد استخراجی گیاهان میباشند. اسانس ها دارای ترکیبات مهم فرار با فعالیت های زیستی متنوع مانند خاصیت ضد میکروبی میباشند. براساس تحقیقات انجام شده این ترکیبات در مقابل رنج وسیعی از باکتری های مولد فساد و پاتوژن ها فعالیت ضد میکروبی قابل توجهی از خود نشان می دهند. از طرفی با توجه مضرات نگهدارنده های شیمیایی در مواد غذایی فرآوری شده و گرایش مصرف کنندگان به استفاده از مواد غذایی با کمترین میزان فرآوری و عاری از نگهدارنده های سنتزی؛ استفاده از نگهدارنده های طبیعی اعم از اسانسها و عصاره های گیاهی میتواند جایگزین مناسبی برای نگهدارنده های شیمیایی باشد. بنابراین میتوان از اسانسها و عصاره گیاهان دارویی بعنوان نگهدارنده زیستی و ایمن برای افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی استفاده نمود. هدف از این مطالعه معرفی برخی از مهمترین اسانسهای روغنی و ترکیبات آنها و بررسی اثرات ضد میکروبی، حساسیت میکروبی و فاکتور های موثر بر عمل ضد میکروبی Essential Oils در سیستم های غذایی میباشد.

## کلمات کلیدی:

نگهدارنده های طبیعی، اسانس، ضد میکروبی، ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156312>

