

عنوان مقاله:

بررسی خواص آنتی اکسیدانی عصاره هیدروآتانولی رزماری (*Salvia rosmarinus L.*) و کاربرد آن در دوغ پاستوریزه

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی زیست شناسی گیاهان دارویی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

زهرا ایردی - گروه علوم و مهندسی باغبانی، مجتمع آموزش عالی نهاوند، دانشگاه بوعلی سینا، همدان

خلاصه مقاله:

دوغ، فرآورده لبنی است که به آلودگی توسط میکروارگانیسم های بیماریزا و فسادزا حساس است. یکی از راههای کنترل رشد این باکتریها، استفاده از نگهدارندهها و ترکیبات ضد میکروبی است. با توجه به نگرانی های عمومی در خصوص عوارض نگهدارندههای شیمیایی، تمایل به مصرف محصولات طبیعی است که از نگهدارنده طبیعی استفاده شده است. محصولات طبیعی فرصت های نامحدودی برای مواد افزودنی جدید و مناسب فراهم می کند. هدف اصلی تحقیق حاضر بررسی خاصیت آنتی-اکسیدانی عصاره هیدروآتانولی رزماری در سه غلظت ۰/۰۲۵، ۰/۰۵ و ۰/۰۷۵ درصد حجمی - حجمی بر ماندگاری دوغ بود. فعالیت آنتی اکسیدانی غلظت های مختلف عصاره با آزمون مهار رادیکالهای آزاد دی فنیل پیکریل هیدرازیل مورد بررسی قرار گرفت و با آنتی اکسیدان سنتزی بوتیل هیدروکسی آنیزول مقایسه شد. مقدار فنل اندازهگیری شده عصاره این گیاه برابر ۰/۳۵±۰/۹۶۴۷ میلی گرم اسید گالیک در گرم عصاره بود. تیمار دوغ با غلظت ۰/۰۵ درصد، ضمن داشتن خصوصیات حسی قابل قبول، به طور معنی داری جمعیت میکروبی پایین تر و زمان ماندگاری طولانی تری در مقایسه با نمونه شاهد داشت. بنابراین با توجه به نتایج بدست آمده می توان از عصاره رزماری در صنایع غذایی و دارویی به عنوان یک ماده طبیعی با خواص آنتی اکسیدانی و ضد میکروبی استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

رزماری، فعالیت آنتی اکسیدانی، فنل، عصاره هیدروآتانولی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1667932>

