

عنوان مقاله:

کاربرد گیاهان دارویی در صنعت لبنیات

محل انتشار:

چهاردهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حسین جوینده - استاد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، گروه علوم و صنایع غذایی

فاطمه بصیری نیا - دانشجوی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان، گروه علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

امروزه اسانس ها و عصاره های گیاهی به دلیل دارا بودن اثرات ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی دارای کاربرد گسترده ای در صنعت غذا به ویژه فرآورده های لبنی هستند. با استفاده از این ترکیبات میتوان بخوبی فساد میکروبی و شیمیایی در مواد غذایی را کنترل نمود. گیاهان دارویی از جمله منابع طبیعی هستند که به اثر ضد میکروبی آنها در بسیاری از پژوهش ها اشاره شده است. این ترکیبات در مقایسه با آنتیبیوتیک ها از طریق مکانیسم های گوناگون بر میکروارگانیسم ها اثر می گذارند که این امر سبب افزایش دامنه ی فعالیت بیولوژیکی آنها نیز می شود. ویژگی ضد میکروبی گیاهان دارویی به دلیل سنتز متابولیت های ثانویه مانند اسانس ها است. اسانس ها به دلیل داشتن خاصیت آبرگریزی و نفوذ در لپید غشایی سلولباکتری، یون ها و محتویات سلولی را از آنها خارج کرده و با ایجاد اختلال در عملکرد سلولی باعث مرگ آن می شوند. در این زمینه برخی از گیاهان دارویی را میتوان به خوبی جهت افزایش ماندگاری محصولات لبنی (به ویژه محصولات لبنی تخمیر شده) به کار برد. با استفاده مناسب از این گیاهان در محصولات لبنی، میتوان ارزش غذایی و دارویی این محصولات را افزایش داد و تولید محصولات لبنی با ارزش افزوده را توسعه بخشید و درعین حال فروش گیاهان دارویی را افزایش داد. در این مقاله ضمن بررسی خواص برخی از مهم ترین گیاهان دارویی، به کاربرد آنها در محصولات لبنی اشاره شده است.

کلمات کلیدی:

اسانس، خواص آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی، قابلیت نگهداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1705770>

