

عنوان مقاله:

از بین بردن بوی سیر با استفاده از کافور

محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی عمران ، معماری و توسعه شهری (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

مریم قدیری - کارشناس ارشد آلودگی محیط زیست گرایش آلودگی

خلاصه مقاله:

سیر با نام علمی *Allium Sativum* یکی از مهم ترین گونه های خانواده *Alliaceae*. این گیاه از قدیم الایام به عنوان یکی از گیاهان مهم دارویی و چاشنی غذایی کشت می شده است. تحقیقات فارماکولوژیکی نشان داده اند که تیوسولفینات ها (allicin) به دام اندازنده های رادیکال های آزادند و باعث مهار پراکسیداسیون لیپیدی ، مهار تجمع پلاکتی ، تحریک فیبرینولیز و کاهش میزان چربی های خون می گردند. بلب های گارلیک حاوی در حدود 65 درصد آب ، 28 درصد کربوهیدرات به طور عمده 3/2 ، (fructans درصد ترکیبات ارگانوسولفور ، 2 درصد پروتیین) به طور عمده 2/1 ، (alliinase درصد آمینو اسیدهای آزاد غالباً 5/1 ، (arginine) درصد فیبر ، 5/1 درصد لیپید و مقادیر بسیار کمی اسیدفیتیک (08/0) درصد ، ساپونین ها (0/0 درصد) و (b – sitosterol 0015/0 درصد) می باشند. تفاوت در مقادیر a lliin به واسطه عملیات پودر کردن است که سبب کاهش میزان آن می شود و ماده اصلی ضد میکروبی و دارای اثرات کاهندگی کلسترول خون در گارلیک است. اثرات ضد سرطانی سیر هم به واسطه نقش مشترک alliin و دیگر ترکیبات است. کافور گیاه *Cinamomum campora* از خانواده *lauraceae* این گیاه جزء گیاهان دارویی مهم بود. خاصیت ضد عفونی کنندگی و در مورد مسمومیت با تریاک به عنوان پادزهر مصرف می شود. علوم تغذیه ای و صنایع تغذیه ای و دارویی نقش مهمی در ایمنی مواد غذایی ، ارتقاء سلامت عمومی و افزایش کیفیت زندگی افراد (اعم از سالم و بیمار) پیشگیری از ابتلاء به بیماریهای (چربی خون، بخصوص کلسترول ، محرک دستگاه ایمنی بدن ، ضد باکتری، قارچ وانگل روده ها ، ضد سرطان) دارند.

کلمات کلیدی:

حذف بوی سیر، تست مثلثاتی، تیتراسیون ید،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/735024>

