

عنوان مقاله:

اهمیت فرآیند خشک کردن بر کیفیت گیاهان دارویی اسانس دار

محل انتشار:

اولین همایش ملی چالش های فراروی تکمیل زنجیره ای ارزش گیاهان دارویی و معطر (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

اسماء مشیت زن - دانشجوی کارشناسی ارشد، علوم و مهندسی باغبانی- گیاهان دارویی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه هرمزگان

علیرضا یآوری - استادیار، علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه هرمزگان

خلاصه مقاله:

فرآیند پس از برداشت گیاهان دارویی اهمیت زیادی در چرخه تولید این گیاهان دارد. یکی از روش های مرسوم نگهداری گیاهان دارویی خشک کردن است. خشک کردن یکی از فرآیندهای اصلی پس از برداشت گیاهان است که کمیت و کیفیت مواد موثره دارویی را تحت تاثیر قرار میدهد. هدف اصلی این فرآیند، متوقف کردن فعالیت های آنزیمی، میکروارگانیسم ها و مخمرها به منظور افزایش مدت انبارداری می باشد. خشک کردن به روشهای مختلف انجام می شود که هر یک مزایا و معایبی دارند. فرآیند خشک کردن میزان ماده موثره گیاهان و محتوای اجزای کیفی گونه های دارویی را تحت تاثیر قرار می دهد؛ لذا تاثیر بسزایی بر ارزش اقتصادی این گونه ها داشته و باید به دقت نوع روش مناسب برای خشک کردن و میزان انرژی و درجه حرارت ورودی برای کاهش محتوای رطوبتی آنها تعیین شود. با توجه به اهمیت گیاهان دارویی و معطر و تاثیر بسزای روشهای مختلف خشک کردن بر کمیت و کیفیت آن گونه ها، مطالعات متعددی باهدف بررسی اهمیت فرآیند خشک کردن بر کیفیت گیاهان دارویی اسانس دار انجام شده است. طبق نتایج بدست آمده دستیابی به روشهای جدید خشک کردن می تواند موجب کاهش طول زمان خشک کردن و حفظ حداکثری فاکتورهای کمی و کیفی مدنظر شود که در تکنولوژی نوین، به حداقل رساندن تغییرات در ماده خام را هدف قرار داده اند.

کلمات کلیدی:

گیاهان معطر، بازده اسانس، محصول تازه و خشک، فرآیند خشک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1240286>

