

عنوان مقاله:

کاربرد عصاره طبیعی رزماری در صنایع غذایی

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

مریم عزیزی لعل آبادی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

حسین هاشمی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

لیلا بهرامی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

خلاصه مقاله:

رزمای با نام علمی *Rosmarinus officinalis* از خانواده نعنائیان گیاهی است که منشأ اصلی آن نواحی مدیترانه‌ایست. این گیاه حاوی مواد مختلف فعال مانند کارنوسیک اسید، اسید رزماریک، و کارنوسول میباشند که باعث می‌شود عصاره یا اسانس این گیاه خواص ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی داشته باشد. عصاره رزماری را میتوان به دو نوع محلول در روغن (آنتی اکسیدان) و محلول در آب (آنتی اکسیدان ها و نگهدارنده ها) تقسیم کرد. آنتی اکسیدانهای محلول در روغن عمدتاً در چربی، لبنیات، غذاهای غنی از روغن، شیرینی، و پخت استفاده می شوند و نقش آنها در جلوگیری از اکسیداسیون چربی و تغییر رنگ ناشی از اکسیداسیون مواد غذایی است. از آنجا که رزماری میتواند پایداری حرارتی بالایی را تحمل کند، بنابراین در محصولات غذایی که نیاز به دمای بالا یا استریلیزاسیون دارند مانند، غذای سرخ شده و سایر تکنولوژی های پردازش، کاربردی قوی دارد. آنتی اکسیدان های محلول در آب میتوانند بهطور گسترده ای در انواع مختلف نوشیدنی ها، محصولات آبی، رنگدانه های محلول در آب استفاده شوند. جهت استخراج عصاره، ابتدا نمونه ها تبدیل به پودر نرم شده و سپس در محیط آبی- الکلی با اتانول 96 % در دمای اتاق به مدت 48 ساعت در تماس قرار میگیرند و عصاره گیری می شوند. مطالعات زیادی در مورد اثرات عصاره یا اسانس رزماری و مقایسه آن با سایر آنتی اکسیدان های طبیعی در مواد غذایی متنوعی مانند فرآورده های گوشتی و لبنی پرچرب همچون همبرگر و کره انجام شده است که اکثر نتایج مثبتی در این زمینه دست یافته اند و رزمای را به عنوان آنتی اکسیدان مناسب معرفی کرده اند. در تایید این نتیجه گیری، Dimitrios et al. و همکاران تاثیر آنتی اکسیدان عصاره رزماری، کیتوزان و توکوفرول را در حفظ همبرگرهای منجمد بررسی کردند، که بهترین نتیجه به هنگام استفاده عصاره رزماری با کیتوزان میباشد، همچنین در تحقیق آیار و همکاران فعالیت آنتی اکسیدانی چشمگیری توسط رزماری در کره گزارش شده است. یکی از عوامل اصلی فساد مواد غذایی، اکسیداسیون چربی ها و یا رنگدانه موجود در غذاهاست و در سال های اخیر، با بهبود استانداردهای زندگی، علاقه مردم به طور فزایندهای به غذای سبز افزایش یافته و تلاش برای یافتن جایگزین های طبیعی بجای آنتی اکسیدان های سنتزی با عواض جانبی سمی و بعضاً سرطانزایی امری منطقی به نظر میرسد. از میان آنتی اکسیدان های طبیعی، رزمای در صنعت غذا کاربرد ویژه ای دارد و می تواند باعث به تعویق انداختن تغییرات شیمیایی، اکسایشی، میکروبی و افزایش عمر ماندگاری محصولات شود.

کلمات کلیدی:

رزماری، عصاره، ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957131>



