

پایگاه نتایج پژوهش‌های سلامت کشور « اخبار دانشگاه ها » دانشگاه علوم پزشکی جندی شاپور اهواز

استفاده از اسانس‌های طبیعی به جای افزودنی‌های شیمیایی مواد غذایی توصیه می شود

اهمیت موضوع

کنترل و ایمنی مواد غذایی می‌تواند با استفاده از اسانس‌های طبیعی مانند زرد، مولتی فلورا (*Z. multiflora*)، ای. دراکنکولوس (*A. deracunculus*) و ام. پیریتا (*M. piperita*)، استفاده از افزودنی‌های شیمیایی را در مواد غذایی کاهش داد.

مهمترین یافته ها

از میان اسانس‌های مورد استفاده، زرد، مولتی فلورا (*Z. multiflora*) بهترین عملکرد را نشان داد.

پیشنهادهای

استفاده از اسانس زرد، مولتی فلورا (*Z. multiflora*) به جای ترکیبات شیمیایی در مواد غذایی توصیه می شود.

کلیدواژه‌ها: اسانس‌های طبیعی | ایمنی مواد غذایی |

گروه‌های مخاطب: متخصصان و پژوهشگران | سیاست‌گذاران درمانی

مشخصات طرح مرتبط:

عنوان پروژه: Chemical Composition and Antibacterial and Antioxidant Properties of Essential Oils of *Zataria multiflora*, *Artemisia deracunculus* and *Mentha piperita*

مجری اصلی: محمد علی نوری | تاریخ اتمام طرح: 1397/12/12

سایر مطالب این بخش | نسخه قابل چاپ | ارسال به دوستان |