استفاده از گیاهان تیره نعناعیان در لبنیات، اثرات ضدباکتریایی در بیماری‌های عفونی دارد



عضو هیات علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی خراسان رضوی گفت: استفاده از گیاهان خانواده نعناعیان در فرآورده‌های لبنی، اثرات ضد باکتریایی در بیماری‌های عفونی دارد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، از روابط عمومی سازمان جهاددانشگاهی خراسان رضوی؛ دکتر معصومه مهربان با بیان این مطلب افزود: بیماری‌های عفونی، یکی از چالشهای بزرگ علم پزشکی در قرن بیست و یکم است و به طبع آن، تولید آنتی بیوتیک‌های جدید روز به روز افزایش می‌یابد.

وی تصریح کرد: در عین حال، گسترش روز افزون مقاومت باکتریایی به آنتی بیوتیک‌ها، درمان بیماری‌های عفونی را مشکل و پرهزینه کرده است، از طرف دیگر نیاز مصرف کننده به محصولات متنوع و معطر، محققین را به سمت جایگزین‌های گیاهی سوق داده است تا با تولید محصولات معطر و متنوعی که ضمن دارابودن اثرات ضد باکتریایی، فاقد عوارض جانبی ناشی از مصرف داروهای شیمیایی باشند.

وی ادامه داد: خانواده نعناعیان(Lamiaceae) یکی از بزرگترین خانواده‌های گیاهی است، نعنا (piperita Mentha) که گیاهی علفی است در اکثر نواحی معتدله دنیا کشت می‌شود و همچنین در بیش تر نقاط ایران نیز انتشار دارد.

وی بیان کرد: در طب سنتی از آن به عنوان مقوی معده، بادشکن، ضد درد، ضد تشنج، آرام کننده اعصاب استفاده می‌گردد و از آن در محصولات لبنی به طور گسترده‌ای به عنوان طعم دهنده استفاده می‌شود.

عضو هیات علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی خراسان رضوی ادامه داد: آویشن (Thymus vulgaris L) نیز که ساختار بوته‌ای دارد از تیره نعناعیان است، سرشاخه‌های آن حاوی اسانس، تانن‌ها، مواد اصلی تلخ و ضدعفونی کننده‌های گیاهی می‌باشد و از آن در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی استفاده متنوعی می‌شود.

به گفته دکتر مهربان، اسانس آویشن دارای خواصی نظیر ضد اسپاسم، بادشکن، ضد قارچ، ضدعفونی کننده، ضد کرم، ضد رماتیسم و خلط آور می‌باشد. همچنین آویشن در انواع غذاها استفاده می‌شود و به عنوان ترکیبات معطر در اکثر فرآورده های غذایی مهم نظیر نوشیدنی‌ها و دسرهای لبنی استفاده می شود.

وی بیان کرد: کاکوتی کوهی (Ziziphora clinopodioides) هم که از تیره نعناعیان می‌باشد در بسیاری از مناطق ایران به عنوان چاشنی به همراه ماست و سایر فرآورده‌های لبنی استفاده می‌شود. گیاه کاکوتی به فراوانی در مناطق کوهستانی شمال غرب ایران و البرز مرکزی می‌روید و به عنوان معطر کننده در مواد غذایی و ادویه جات استفاده می‌شود.

به گزارش روابط عمومی سازمان جهاددانشگاهی خراسان رضوی،وی در ادامه یادآور شد: اثرات ضد دردی و ضد التهابی آن به خوبی مشخص شده است به طوری که می توان از آن در درمان تب، دردهای قاعدگی و معده استفاده کرد.

به گفته عضو هیات علمی پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاددانشگاهی خراسان رضوی، استفاده از گیاهان خانواده نعناعیان می‌تواند در افزایش عمر ماندگاری و کنترل فساد فرآورده‌های لبنی (ماست، دوغ، پنیر و کشک) سودمند بوده و گامی موثر در جهت کاهش استفاده از نگهدارنده‌های سنتزی و توسعه کاربرد ای طبیعی باشد.

سرویس خبری: تغذیه و سلامت

منبع: سازمان جهاددانشگاهی خراسان رضوی