



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

فرآورده های طبیعی ضد میکروبی

عنوان انگلیسی مقاله :

Antimicrobial Natural Products



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

8. Summary

Natural antimicrobials are secondary metabolites that can be produced by living organisms including plants, animals, and microorganisms. The antimicrobial activity of these metabolites has only been scientifically confirmed in the last 30 years. Herbs and spices, generally contain EOs, are the most common plants used by the food industry as natural antimicrobials to inhibit foodborne pathogens and to extend food shelf life. Antimicrobial agents inherent to animals are mainly in the form of peptides (polypeptides). Microorganisms produce different compounds that could active against different pathogenic and spoilage microbes. Most antimicrobial compounds from microbial origin are produced during food fermentation as end products metabolites. The antimicrobial effect of natural products could be affected by different factors including botanical source, time of harvesting, stage of development, and method of extraction. In food applications, these natural antimicrobial compounds could be also influenced by food components, processing, and storage and thus could require higher concentrations than that used in laboratory media.

۸- خلاصه

ضدمیکروبیهای طبیعی متابولیت‌های ثانویه هستند که می‌توان آنها را با ارگانیزم‌های زنده مانند گیاهان، حیوانات و میکروارگانیسمها تولید کرد. فعالیت ضدمیکروبی این متابولیتها به طور علمی تنها در سی سال اخیر تایید شده است. گیاهان و چاشنیها شامل روغنهای فرار رایجترین گیاهان استفاده شده در صنعت غذایی بعنوان ضدمیکروبیهای طبیعی در جلوگیری از بیماریزاهای غذایی و افزایش طول عمر غذا هستند. عوامل ضدمیکروبی مربوط به حیوانات بیشتر به شکل پپتید (پلی پپتید) هستند. میکروارگانیسمها ترکیبات متفاوتی تولید می‌کنند که در مقابل میکروبیهای بیماری زا و فاسد متفاوت فعال هستند. بیشتر ترکیبات ضدمیکروبی از منشا میکروبی در طول تخمیر غذایی بعنوان متابولیت محصول نهایی تولید می‌شوند. تاثیر ضدمیکروبی فرآورده های طبیعی می‌تواند تحت تاثیر فاکتورهای متفاوت اعم از منبع گیاه شناسی، زمان برداشت، مرحله توسعه، و روش استخراج قرار گیرد. در کاربردهای غذایی این ترکیبات ضدمیکروبی طبیعی نیز تحت تاثیر ترکیبات غذایی، فراوری و ذخیره سازی قرار گرفته و نیاز به تراکمهای بالاتری نسبت به مواردی دارد که در محیط آزمایشگاه استفاده می‌شوند.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت

ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.