



## بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

پایداری روغن های اساسی : یک بازنگری

عنوان انگلیسی مقاله :

Stability of Essential Oils: A Review



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

نتیجه گیری ها

## Conclusions

Evaluation of existent literature data on essential oil stability revealed that oxidative changes and deterioration reactions, which may lead to both sensory as well as pharmacologically relevant alterations, have scarcely been systematically addressed. The importance of extrinsic storage factors on the physicochemical stability of essential oils revealed that this issue still awaits profound scientific evaluation. For quality control purposes, the utility of HPLC to profiling genuine as well as oxidized essential oils appears promising, which may also be appropriate for the assignment of essential oil components in foods, cosmetics, and pharmaceutical formulas. Besides POV assessment, conductivity and pH measurements should be part of the analytical toolbox to obtain a more complete picture on oxidative events that the respective essential oil may have undergone. Further research is required to underpin recent analytical approaches in order to gain an even deeper understanding of possible oxidation processes and strategies to avoid them. Also, the identification of oxidation products resulting from oxidative events appears to be a valuable future objective.

ارزیابی داده های مطالب موجود در پایداری روغن اساسی آشکار کردند که تغییرات اکسایش و واکنش های فاسد شدن که ممکن است هم به تغییرات حسی و همچنین تغییرات مربوطه فارمولوژیکی منجر گردند، به ندرت به طور سیستماتیک مورد رسیدگی قرار گرفته اند. اهمیت فاکتور های ذخیره سازی بیرونی در پایداری فیزیو شیمیایی روغن های اساسی آشکار نمود که این موضوع هنوز در انتظار ارزیابی علمی بر جسته می باشد. کاربرد HPLC برای پروفایل بندي عالي و همچنین روغن های اساسی اکسید شده برای اهداف کنترل کیفیت به نظر نوید بخش می باشد که همچنین ممکن است برای واگذاری اجزای روغن اساسی در غذاها، مواد آرایشی و فرمول های فارمولوژیکی مناسب باشد. سنجش های رسانایی و پی هاش در کنار برآورد POV باقیستی بخشی از جعبه ابزار تحلیلی باشد تا تصویر کامل تر در زمینه رویداد های اکسایشی کسب گردد که روغن اساسی مربوطه ممکن است دستخوش چیزی گردد. تحقیق بیشتر مورد نیاز می باشد تا رویکرد های تحلیلی اخیر به منظور کسب درک دائمًا عمیق تر فرآیند های اکسایش ممکن و راهبرد ها برای اجتناب از انها پی بندي گردد. همچنین، شناسایی محصولات اکسایشی ناشی از رویداد های اکسایش به نظر می رسد کیک هدف ارزشمند برای آینده باشد.



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.