



## بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

اثر بخشی ضد میکروبی ادویه جات: یک رویکرد برای استفاده در  
سیستمهای نگهداری غذا

عنوان انگلیسی مقاله :

Antimicrobial Effectiveness of Spices: an Approach for  
Use in Food Conservation Systems



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

### CONCLUSIONS

Use of spices as microbial growth inhibitor in foods is often limited because of flavor considerations as effective antimicrobial dose may exceed the organoleptically accepted level (Pandit and Shelef 1994; Brull and Coote, 1999). Nonetheless, combinations of spices and other antimicrobial barriers could enhance the food shelf stability and microbial safety even in moderated levels. Due to this and due to the fact that spices are as GRAS, the antimicrobial properties of spices continue to be of interest (Pandit and Shelef, 1994). It is established that spices and their derivatives could be suitable alternatives for inclusion in food conservation systems and could act sometimes as main or adjuvant antimicrobial compounds. Before including spices and/or their derivatives in food conservation systems, some evaluations about microbiological quality, economic feasibility, antimicrobial effect for a long time and toxicity should be carried out.

### نتیجه گیری

استفاده از ادویه جات بعنوان بازدارنده رشد میکروب در غذا اغلب محدود است به علت اینکه با توجه به طعم و بو، دوز ضد میکروبی موثر ممکن است از سطح مجاز به صورت حسی تجاوز کند (Pandit و Shelef 1994 و Brull ;Coote, 1999). با این وجود ترکیبات ادویه و موانع ضد میکروبی دیگر می تواند عمر مفید غذا و امنیت میکروبی را حتی به طور متعادل افزایش دهد. به علت این امر و به علت اینکه ادویه جات به صورت GRAS (ادویه جاتی که عموماً بعنوان افزودنیهای ایمن شناخته شده اند) هستند، خصوصیات ضد میکروبی ادویه جات همچنان مورد توجه است (Pandit و Shelef, 1994). این مساله به تایید رسیده که ادویه جات و مشتقات آنها می توانند آلترناتیو مناسبی برای شرکت در سیستمهای نگهداری غذا بوده و در برخی موارد بعنوان ترکیب ضد میکروبی یاری کننده یا اصلی عمل کنند. قبل از استفاده ادویه جات و یا مشتقات آنها در سیستم های نگهداری غذایی برخی ارزیابیها در خصوص کیفیت میکروبیولوژی، امکان پذیری اقتصادی، اثر ضد میکروبی برای بلند مدت و سمیت باید انجام شود...



### 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.