



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

خصوصیات ضد میکروبی فلفل‌های چیلی

عنوان انگلیسی مقاله :

Antimicrobial Properties of Chili Peppers



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

As more food scientists, consumers, and members of the medical field gain interest in chili peppers, it is certain that through ethnobotanical observations, *Capsicum* species harbor many economically significant benefits awaiting 'discovery' [6]. There are a variety of methods for testing the antimicrobial activities of chili peppers. These methods strongly affect the observed levels of inhibition. Various reasons may contribute in the differences between results, including inconsistency between analyzed plant materials [7].

In these experiments, crude extracts of chili peppers were used; no separation of pepper components was done, except by Dorantes et al. [2]. Based on the data, it seems that capsaicin had a lesser antimicrobial effect compared to other components of chili pepper extracts. Therefore, future studies should try to determine what compounds in the chili pepper gives the spice its antimicrobial properties, and to do so purification of the extracts is necessary. Capsaicin gives chili peppers the 'hot' sensation, which some people might not like. It would, therefore, be beneficial if there is another substance in the pepper that could be used in the food industry as a preservative without the pungent taste and hotness.

نتیجه گیری

از آنجاییکه بیشتر علوم غذایی، مصرف کنندگان و اعضای رشته های پزشکی علاقه خاصی به فلفل های چیلی دارند، مشخص است که از طریق مشاهدات نژادهای گیاهی، گونه های *Capsicum* دارای مزیت های اقتصادی قابل توجهی هستند که باید کشف شود (6). انواع روشها برای آزمایش فعالیتهای ضد میکروبی فلفل های چیلی وجود دارد. این روشها قویا روی میزان بازدارنده مشاهده شده تاثیر می گذارند. دلایل مختلفی ممکن است باعث تفاوت بین نتایج شود اعم از تناقض بین مواد گیاهی تحلیل شده (7).

در این آزمایشات عصاره های خام فلفل های چیلی استفاده شد؛ هیچ یک از ترکیبات فلفل از هم جدا نشد به جز مطالعه دورانتز و همکاران (2). بر اساس داده ها به نظر می رسد که کپسائین دارای یک تاثیر ضد میکروبی کمتر در مقایسه با ترکیبات دیگر عصاره های فلفل چیلی می باشد. بنابراین مطالعات بیشتری باید سعی در تعیین نوع ترکیباتی نمایند که در فلفل چیلی ویژگیهای ضد میکروبی آنها را ایجاد می کند و برای این کار عصاره ها باید پالایش شوند. کپسائین مسبب حس داغی بعد از خوردن فلفل های چیلی است که برخی افراد آن را دوست ندارند. بنابراین در صورت وجود ماده دیگر در فلفل که در صنعت غذایی بعنوان نگهدارنده بدون مزه تند و ایجاد کرما باشد بهتر است.



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.