

عنوان مقاله:

بررسی و مقایسه رنگ های خوراکی قرمز طبیعی و مصنوعی

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهديه قمری - استادیار گروه صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیگ، قزوین

مریم امین دهقان - دانشجوی کارشناسی صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی بصیر، آبیگ، قزوین

مریم نقدی - کارشناس ارشد صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی سابق (علوم پزشکی جدید)، تهران

خلاصه مقاله:

رنگها به طور گسترده در تمام طبیعت وجود دارند و جزء بسیار مهمی در جذابیت و ظاهر محصولات غذایی بشمار میآیند. رنگهای غذایی به دو دسته طبیعی و مصنوعی تقسیم بندی میشوند. یکی از مهمترین طیفهای رنگی، طیف قرمز میباشد. رنگهای طبیعی از نظر خواص شیمیایی و فیزیکی دارای انواع متفاوتی هستند و نسبت به اکسیداسیون، تغییر pH، نور و حلالیت حساس میباشند. اما در مقابل دارای خواص تغذیه ای بسیار مهمی از لحاظ سلامتی میباشند. رنگهای مصنوعی بسیار ارزان تر از رنگهای طبیعی با ایجاد شدت رنگ بیشتر و پایداری بیشتر میباشند اما فاقد خواص تغذیه ای و گاهی دارای اثرات سمی و بیماریزا میباشند. گروهی از رنگهای مصنوعی جهت استفاده در صنایع غذایی در حد مشخصی مجاز بوده و دسته گسترده ای از آنها غیر مجاز میباشند. با شناخت ویژگیهای مختلف رنگها باید در انتخاب رنگ قرمز مناسب با توجه به ویژگیهای صنعتی و تغذیه ای دقت نمود و با ایجاد آگاهی به تولید کنندگان و مصرف کنندگان از عوارض رنگهای مصنوعی جلوگیری نمود.

کلمات کلیدی:

رنگهای خوراکی، قرمز، رنگ طبیعی، رنگ مصنوعی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156672>

