

عنوان مقاله:

روش های کاهش آکریل آمید در غلات

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سحر نطق - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

هادی عباسی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی و فناوری کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

خطرات تشکیل و مصرف آکریل آمید در مواد غذایی تا دهه های اخیر قبل کشف تصادفی این ماده مورد توجه دانشمندان قرار نگرفته بود. این ماده در مواد غذایی نشاسته های طی فرایند حرارت دهی شامل پختن، سرخ کردن و برشته کردن تشکیل میشود. این ترکیب به عنوان عامل سرطان زا در انسان و حیوانات شناخته شده است و لذا بررسی عوامل موثر در میزان تولید آن در حین فراوری مواد غذایی و کنترل تولید آن بسیار حائز اهمیت است تا شرایط را به گونه ای بهینه کرد که آکریل آمید در کمترین مقدار ممکن تولید شود و بدین طریق می توان سلامت جامعه را بهبود بخشید. مهمترین مسیر تشکیل آکریل آمید در حضور آسپاراژین به عنوان اسید آمینه و قندهای احیا مثل گلوکز و فروکتوز است که بخشی از واکنش مایلارد در طی حرارت دهی در شرایط دمای بالا و رطوبت کم میباشد. هدف اصلی این مطالعه گردآوری اطلاعاتی پیرامون مکانیسم تشکیل و ارائه راهکارهایی در جهت کاهش آکریل آمید در مواد غذایی میباشد.

کلمات کلیدی:

مواد غذایی فراوری شده، مواد غذایی نشاسته ای، آسپاراژین، قندهای احیا، واکنش مایلارد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156757>

