

عنوان مقاله:

مروری بر تشکیل آکریلامید در قهوه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

یاسمن هزاهه یی ها - دانشجوی دکتری، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

مریم میزانی - دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

یاسمین فیاض - دانشجوی دکتری، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

قهوه یکی از مهمترین نوشیدنی های بین المللی با مصرف بالا بوده و نوشیدن قهوه به عنوان بخشی از سبک زندگی سالم یاد می شود. دانه های قهوه سرشار از منابع آنتی اکسیدانی و مواد مغذی می باشد، اما از آن جایی که آکریلامید موجود در دانه های بو داده قهوه احتمالاً سرطان زا است باید در نوشیدن قهوه احتیاط کرد آکریلامید یک ترکیب سران زا است که از واکنش بین اسیدهای آمینه با قندهای احیا کننده به عنوان ترکیبات کربونیل در حین واکنش میلارد تشکیل می شود ، واکنش آسپاراژین با قندهای احیا کننده مسیر اصلی تشکیل آکريل امید است . منابع غذایی که بیشتر در آن ها آکریلامید تشکیل می شود شامل غلات و محصولات آردی، محصولات سبب زمینی و قهوه می باشد . در این فرآورده ها، تشکیل آکريل امید ارتباط خوبی با واکنش قهوه ای شدن میلارد دارد . از جمله عوامل موثر در تشکیل آکریلامید در دانه های قهوه ی برشته شده می توان به نوع قهوه، نوع برشته کردن، نوع دم کردن و مدت زمان نگهداری قهوه اشاره کرد. در این پژوهش به مروری بر عوامل تشکیل دهنده و کاهنده ی آکریلامید در دانه ی قهوه پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

میلارد، رست کردن، ترکیبات سرطان زا، اسید آسپاراژین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156779>

