

عنوان مقاله:

بررسی استانداردهای افزودنی های محصولات غذایی و ایمنی مصرف کننده

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسنده:

مریم توکلی - باشگاه پژوهشگران جوان واحد قوچان دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان ایران

خلاصه مقاله:

طبق تعریف FDA افزودنیها موادی هستند که توسط عمل مستقیم یا غیرمستقیم انسان به غذا وارد می شوند و جز تشکیل دهنده طبیعی غذا نیستند و بایستی برای حصول اطمینان از ایمنی آزمایش شوند و میزان استفاده از آنها تایید شود اگر اضافه کردن ترکیب افزودنی به منظور پنهان ساختن یک عیب در محصول باشد به عنوان تقلب محسوب می شود. نگهدارنده ها آن دسته از مواد افزودنی هستند که به جهت ممانعت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا یا مولد فساد به محصولات غذایی صنعتی اضافه می شود. که نوع و دوز مصرف آنها برای هر ماده غذایی توسط قوانین استاندارد تعریف شده است و تحت کنترل می باشد. امروزه در مصرف مواد غذایی مصرف کنندگان همواره کنجکاو هستند که میزان خطر موجود در مصرف افزودنی های غذا را بدانند. این مقاله می کوشد ضمن معرفی نگهدارنده های مورد استفاده در صنعت غذا خصوصا فرآورده های لبنی به بررسی میزان کارامدی استانداردهای تدوین شده در خصوص افزودنی ها بپردازد و در نهایت به ارائه راهکارهای عملی در خصوص برقراری ایمنی غذا بپردازد

کلمات کلیدی:

استاندارد، افزودنی های غذایی، ایمنی غذا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116273>

