

عنوان مقاله:

برچسب گذاری اسید چرب ترانس

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مهدخت نریمان نژاد - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

علی معتمدزادگان - عضو هیئت علمی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

اسید چرب ترانس در بسیاری از مواد غذایی مانند مواد غذایی طبیعی از جمله محصولات لبنی وجود دارد ولی بیشتر در محصولات چربی که تحت فرایند هیدروژناسیون قرار گرفتند یافت می شود خصوصیات تغذیه ای اسید چرب ترانس برای سالهای طولانی مورد بحث بوده است و مخصوصا بر میزان لیپوپروتئین ها با دانسیته بالا و پایین LDL, HDL موجود در سرم خون موثر می باشند بعضی از بررسی ها نشان داد این نوع اسید چرب سبب افزایش LDL و کاهش HDL کلسترول خون می شود تحقیقاتی از این دست FDA را متقاعد کرد که برچسب گذاری اسید چرب ترانس را بر روی مواد غذایی اجباری کند در این کد گذاری تفاوت بین اسید چرب ترانس حاصل از مواد غذایی طبیعی و یا بوجود آمده در فرایند مواد غذایی نشان داده شده است . و طریق نوشن به صورت ایتالیک مورد توجه قرار گرفته اهست و در صورتی که میزان موجود در ماده غذایی کمتر از حداقل عنوان شده در قانون باشد می توان آن را صفر بیان کرد.

کلمات کلیدی:

اسید چرب ترانس، برچسب گذاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116421>

