

عنوان مقاله:

روشهای تعیین و شناسایی امین های بیوژنیک

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سارا نیک بخش - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

علی معتمدزادگان - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی سا

خلاصه مقاله:

امینهای بیوژنیک از نقطه نظر بهداشتی، متعلق به فاکتورهای طبیعی ضد تغذیه‌های غذا و در گروه مواد الوده کننده داخلی قرار می‌گیرند. این امین‌ها که ترکیبات نیتروژنی هستند اساساً توسط دکربوکسیلاسیون اسیدهای آمینه یا توسط آمیناسیون و انتقال امین از الدهیدها و کتون‌ها تشکیل میشوند و حضورشان دره‌مه‌غذاها و نوشیدنی‌ها نامطلوب است زیرا جذب آنها در مقادیر زیاد سبب برخی بی‌نظمی‌های ال‌ژنیک و تشکیل ترکیبات سرطان‌زا می‌شود بنابراین تعیین درست امین‌های بیوژنیک و علم راجع به تجمع آن تحت شرایط مختلف نگهداری در صنعت غذا و نوشیدنی بحرانی و قابل توجه است از جمله مشکلات که در آنالیز وجود دارد ماتریکس پیچیده غذا حضور بالقوه ترکیبات مزاحم و وقوع چندین امین بیوژنیک به‌طور همزمان می‌باشد تخمین امینهای بیوژنیک نه تنها از لحاظ سم‌شناسی بلکه به‌عنوان معیار درجه تازگی و فساد غذا اهمیت دارد. در این مقاله روشهای عملی و کاربردی برای ایزوله و تعیین امینهای بیوژنیک در مواد غذایی مختلف مورد بررسی قرار می‌گیرد.

کلمات کلیدی:

امین بیوژنیک، ضدتغذیه، کروماتوگرافی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116461>

