

## عنوان مقاله:

مروری بر تشکیل اکریل آمید درمواد غذایی حرارت دیده و اثرات مخرب آن بر سلامت انسان

## محل انتشار:

همایش منطقه ای یافته های نوین شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

معصومه مرزبانی - کارشناس علوم و صنایع غذایی

روح اله صادقی - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرمانشاه

## خلاصه مقاله:

اکریل آمید به عنوان ترکیبی که احتمالاً سرطانزایی آن در انسان وجود دارد شناخته شده است وجود اکریل آمید در سالهای اخیر به دلیل تشکیل در برخی مواد غذایی و سمیت بالقوه آن بسیار مورد توجه قرار گرفته است اکریل آمید در اثر حرارت دهی مواد غذایی غنی از کربوهیدرات در درجه حرارت های بالا تشکیل می شود اکریل آمید در اکثر منابع غذایی مهم مانند چیپس و سیب زمینی سرخ شده قهوه برشته شده و محصولات نانوائی مانند نانهای معمولی نانهای خشک بیسکویت ها کراکرها ، غلات صبحانه وجود دارد تئوری های مختلفی جهت تشکیل اکریل آمید در مواد غذایی معمولی نانهای معمولی نانهای خشک بیسکویت ها کراکرها ، غلات صبحانه وجود دارد تئوری های شکل و اکسیداسیون چربی ها تجزیه ی پروتئین ها و کربوهیدرات ها و واکنش میلارد. حد مجاز دریافت اکریل آمید از سوی سازمان داروی آمریکا حدود 0/4 میکروگرم به ازای هرکیلوگرم وزن بدن تعیین شده است.

## کلمات کلیدی:

اکریل آمید، آکروئین، واکنش میلارد، اسید آمینه، گلیسیدآمید، سرطان زایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/118437>

