

عنوان مقاله:

چربی های غذایی و بررسی حلال بودن آنها

محل انتشار:

پژوهشنامه حلال، دوره 4، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فرناز بالی چلندر - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

مریم قراچورلو - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

مهرداد قوامی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: صنایع مواد غذایی، بسته به نیاز مصرف کنندگان از تنوع زیادی در محصولات برخوردار می باشد. در حال حاضر در سراسر جهان توجه به ترکیبات مواد غذایی، ارزش غذایی و سلامتی بخشی آنها بیش از پیش افزایش یافته است. در این میان تایید اصالت غذاهای حلال و عدم مخلوط شدن غذاهای حلال با اجزاء حرام برای مسلمانان بسیار حائز اهمیت است. لذا در سال های اخیر با استفاده از خصوصیات شیمیایی، مولکولی و ژنتیکی و با کمک روش های متعددی، منشاء محصولات غذایی مورد مطالعه و بررسی قرار گرفته اند. نتایج: از جمله ترکیباتی که به طور مستقیم یا در فرمولاسیون محصولات غذایی مورد استفاده قرار می گیرند روغن ها و چربی های خوراکی هستند که با استفاده از روش های مختلف از جمله شناسایی ترکیب اسیدهای چرب، ساختار تری گلیسریدی، فرم کریستالی، طیف سنجی تبدیل فوریه مادون قرمز با استفاده از خصوصیات شیمیایی و با کمک گروه های عاملی تشکیل دهنده آن ترکیبات می تواند مورد شناسایی قرار گیرد. نتیجه گیری: در انتخاب روش تشخیص مناسب بسته به نوع فرآورده غذایی لازم است دقت روش آزمون مورد توجه قرار گیرد و گاهی لازم است برای کسب نتایج مطمئن از روش های تلفیقی استفاده گردد.

کلمات کلیدی:

روغن و چربی، آنالیز، حلال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1269688>

