

عنوان مقاله:

مروری بر مواد رنگزای خوراکی، فرصت ها، چالش ها و رویکردها

محل انتشار:

فصلنامه مطالعات در دنیای رنگ، دوره 11، شماره 3 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ذاکر بحرینی - دانشیار، پژوهشکده فناوری های شیمیایی، سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران

محمد عابدی - دانشیار، پژوهشکده فناوری های شیمیایی، سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران

داود صادقی فاتح - استادیار، پژوهشکده فناوری های شیمیایی، سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران

علی حکمت ناظمی - استادیار، گروه مهندسی شیمی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد تهران شمال

خلاصه مقاله:

مصرف کنندگان خوراکی ها در سطح جهانی در جستجوی غذای دلپذیر و جذاب از لحاظ مزه و ظاهر می باشند. هم زمان بدنبال ایمنی و شفاف بخشی آن نیز هستند. رنگ غذا یک عامل اصلی و از جمله مهم ترین خواصی است که موجب پذیرش و انتخاب آن می شود. مواد رنگزا می توانند موجب افزایش و یا پوشش رنگ طبیعی غذا شده، به غذا هویت ببخشند و یا تزئین کنند. در زمان فرآوری غذاها مقدار قابل توجهی از رنگ اصلی آنها از دست می رود. با مصرف مواد رنگزای سنتزی و یا طبیعی خوراکی این نقص بر طرف می شود. با توجه به عوارض جانبی رنگ های سنتزی از قبیل مسمومیت زایی متعدد در کوتاه و دراز مدت، واکنش های حساسیت زایی، اثرات رفتاری و عصبی و همچنین آگاهی های مصرف کنندگان امروزه بسیاری از رنگ های خوراکی سنتزی با نوع طبیعی جایگزین شده اند. علاوه بر این رنگ های طبیعی دارای خواص ضد میکروبی، آنتی اکسیدانی و درمانی در برابر بیماری ها و اختلالات تندرستی نیز هستند. آنتوسیانین ها، کاروتنوئیدها، ترکیبات فنلی، مشتقات حاصل از چغندر قرمز، آناتو، کلروفیلین ها و برخی کیورکیومینوئید ها از جمله مواد رنگزای طبیعی پرمصرف می باشند که بر اساس قانونمندی در دسترس همگان قرار می گیرند. هدف از این گزارش فراهم آوردن رویکردی علمی در حوزه مواد رنگزای خوراکی سنتزی/ طبیعی مجاز و رایج است. همچنین فناوری های صنعتی و زیستی مورد استفاده در بهینه کردن جذابیت های غذایی، تاریخ مصرف، پایداری، تمایلات عمومی به آنها و چشم انداز آینده این صنعت شرح داده می شود.

کلمات کلیدی:

مواد رنگزای خوراکی، رنگ های طبیعی، ایمنی و شفاف بخشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1351320>

