

عنوان مقاله:

بررسی هیدروکربنهای آروماتیک چند حلقه ای در انواع مواد غذایی و راههای جداسازی آن از ترکیبات مواد غذایی

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

عظیمه عرب - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

سیده مهسا خدائی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

هادی اقبال جو - دانشجوی دکتری تخصصی بهداشت و ایمنی مواد غذایی، گروه بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران

خلاصه مقاله:

هیدروکربن های آروماتیک چند حلقه ای دسته بزرگی از ترکیبات آلی متنوع را تشکیل می دهند که هر کدام شامل دو یا چند حلقه معطر است . خاصیت سرطانزایی حدود ۱۶ نوع از این ترکیبات ثابت شده است . غذا یکی از منابع اصلی دریافت این ترکیبات است . بنابراین این ترکیبات باید در غذا شناسایی شوند تا جذب آنها از طریق غذا کاهش یابد. در این بررسی مروری ، انواع غذاهای موثر در افزایش دریافت هیدروکربن های چند حلقه ای آروماتیک و راههای جداسازی آنها مورد بررسی قرار گرفته است . غذاهای دودی ، کبابی ، برشته شده، تفت داده شده، سرخ شده، غلات و دانه های خشک شده و روغن های نباتی مهمترین منابع دریافت هیدروکربن های چند حلقه ای آروماتیک هستند. وجود این ترکیبات در غذا، اساسا به واسطه ی آلودگی محیطی و فرآیندهای غذایی صورت می گیرد. یکی از مراحل مهم در پیشگیری از آلودگی غذا با این عوامل شناخت موثر آنها و توانایی جداسازی آنها از ماتریکس های پیچیده غذایی است . جداسازی این ترکیبات با روشهای مختلفی صورت می گیرد. روشهای مورد استفاده برای استخراج PAH از مواد غذایی تا حد زیادی به ماهیت ماده غذایی بستگی دارد. رویکردهای رایج برای جداسازی PAHs از غذاها شامل روشهای : میکرواستخراج، استخراج مایع - مایع با سیکلوهگزان یا - n هگزان، استخراج جامد- مایع با تولوئن یا -n هگزان، گازکروماتوگرافی یا روشهای کارآمدتر مانند استخراج مایع تحت فشار و استخراج به کمک مایکروویو است .

کلمات کلیدی:

PAHs، استخراج، دود دادن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413385>

