

عنوان مقاله:

بررسی غیرآلرژی زا بودن روغن سویا

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

محمد رستمی یاسوج - کارشناس ارشد مهندسی شیمی گرایش جداسازی، کارشناس واحد تحقیق و توسعه شرکت مارگارین، تهران

مهناز عاملی - مدیر ارشد تحقیق و توسعه، شرکت مارگارین، تهران

فریبرز سیف الهی - دانشجوی دکتری فناوری غذایی، گروه صنایع غذایی و تبدیلی، پژوهشکده فناوری های شیمیایی، سازمان پژوهش های علمی و صنعتی ایران، مدیر تحقیق و توسعه، شرکت مارگارین، تهران

خلاصه مقاله:

انواع مختلفی از محصولات سویا از جمله آرد سویا، پروتئین سویا، توفو، شیر سویا، سس سویا و روغن سویا در بازار وجود دارد. سویا حاوی آنتی اکسیدانها و موادی مغذی است که به حفظ سلامت مرتبط هستند، درعین حال نگرانی هایی درمورد اثرات نامطلوب آن نیز وجود دارد. دانشمندان آلمانی متوجه شدند وجود فلزاتی مانند آهن و مس باعث تسریع اکسیداسیون می شود. اواسط قرن بیستم در آمریکا این روغن را به صورت جزئی هیدروژنه می کردند تا لینولنیک اسید آن حدود ۴٪ کاهش یابد. آلرژنهای سویا در بخش پروتئین یافت می شوند. سازمان غذا و داروی آمریکا (FDA) سویا را به عنوان یکی از آلرژنهای مهم در نظر داشته است. روغن های گیاهی تصفیه شده به طریقی تصفیه می شوند تا اکثریت پروتئین موجود در روغن خام حذف شود. به ویژه در مرحله بی بوسازی روغن که دمای فرآیند تا حدود ۲۰۰ درجه سانتی گراد بالا می رود. مهمترین پروتئین های آلرژی زا در سویا Gly m۴,۵,۶ است. بیشتر تحقیق ها نشان می دهند که روغن سویا تصفیه شده حاوی مقادیر بسیار ناچیزی پروتئین است. اتحادیه اروپا، در رابطه با استفاده از روغن تصفیه شده سویا در غذاها، بدون اعلام وجود مواد حساسیت زای سویا، بخشنامه برچسب گذاری مواد غذایی را اصلاح کرد. نظر هیئت علمی در مورد محصولات رژیم غذایی، تغذیه و آلرژی درمورد درخواست کمیسیون مربوط به اطلاع رسانی از FEDIOL و IMACE در مورد روغن و چربی سویا کاملاً تصفیه شده طبق ماده ۶، بند ۱۱ دستورالعمل ۲۰۰۰/۱۳ / EC / معافیت دائم از برچسب گذاری بود.

کلمات کلیدی:

آلرژی، سویا، روغن سویا، تصفیه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413583>

