

عنوان مقاله:

کاهش آکریلامید نان سنگک با استفاده از اسید استیک و اسید اسکوربیک

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

بهاره مهران - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

رضا فرهوش

محمد شاهدی

خلاصه مقاله:

نان سنگک از جمله نانهای پرمصرف است که به دلیل سطح برشتگی بالا و نوع آرد آن دارای آکریلامید بالایی می باشد آکریلامید از واکنش اسید های آمینه عمدتاً آسپاراژین و قندهای احیا کننده طی واکنش میلارد در حرارت بالا تولید می شود در این پژوهش سعی شده با کنترل واکنش میلارد مقدار این ترکیب سرطان نزا در نان سنگک کاهش یابد روش ارزیابی آکریلامید در این پژوهش مشتق سازی آکریلامیدو تزریق به دستگاه GC/FID بود اسید استیک در غلظت های 0/05 و 0/15 و 0/25 درصد در فرمولاسیون نان استفاده شد نتایج نشان دادند که مقدار آکریلامید بیش از 90 درصد کاهش یافته است محلول اسید اسکوربیک در غلظت های 0/2 و 1 و 1/8 درصد قبل از پخت بر سطح خمیر پاشیده شد تنها محلول 1 درصد اسید اسکوربیک در حدود 70 درصد مقدار آکریلامید را کاهش داد مخلوط 0/1 درصد اسید استیک و 1/5 درصد اسید اسکوربیک نیز 90 درصد مقدار آکریلامید را کاهش داد.

کلمات کلیدی:

آکریلامید - نان سنگک - اسید استیک - اسید اسکوربیک

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148634>

