

عنوان مقاله:

اندازه گیری آسپارتام، آسه سولفام K، کافئین و بنزوات سدیم در نوشابه های گازدار با HPLC

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سارا پاک فطرت - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

محمدهادی اسکندری

ندا کریمی خرمی

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از ترکیبات شیمیایی متفاوت به منظور ایجاد طعم و پایداری محصول در نوشابه های گازدار رایج گردیده است اگرچه این ترکیبات در لیست GRAS قرار دارند اما مصرف بیش از حد مجاز این موادمخاطرات زیادی را برای سلامتی به دنیا ندارد در این بررسی 5 نمونه نوشابه کولا و 5 نمونه نوشابه پرتقالی انتخاب و میزان آسپارتام آسه سولفام K کافئین و بنزوات سدیم با دستگاه HPLC اندازه گیری گردید نتایج نشان میدهد که میزان متوسط مصرف آسپارتام آسه سولفام K کافئین و بنزوات سدیم در نوشابه های پرتقالی به ترتیب $0/65 \pm 7/23$ ppm $9/91 \pm 551/9$ ppm $5/88 \pm 805/24$ ppm و $429PPM \pm 14732$ و در نوشابه های کولا $59/42$ ppm $5/9 \pm 117/99$ ppm $4/74 \pm 123/04$ ppm و $6/01 \pm 166/96$ برآورد گردید در نوشابه های پرتقالی میزان مصرف آسپارتام و آسه سولفام K و در نوشابه های کولا میزان بنزوات سدیم از حد مجاز بیشتر بوده است.

کلمات کلیدی:

آسپارتام - آسه سولفام K - کافئین - بنزوات سدیم - HPLC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148706>

