

عنوان مقاله:

اثر افزودنی های مختلف بر کاهش میزان آکريل آميد در Meatball

محل انتشار:

بيستمين كنفرانس ملي علوم و صنايع غذايي (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فرشته قربانی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه تهران

كرامت اله رضايي - دانشيار دانشگاه تهران كرج

فرامرز خدائيان - استاديار دانشگاه تهران كرج

مهرداد رفوگرزاده - دانش آموخته دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

آكريل آميد تركيبی سرطان زاست كه به دنبال پخت مواد غذایی در درجه حرارت بالا توليد می گردد تحقیقات نشان داده اند كه رادیکالهای آزاد از طریق رزونانس چرخش الكترونی در تشكيل آكريل آميد موثرند بنابراین آنتی اكسیدانها و تركيبات دارای قابلیت جذب رادیکالهای آزاد اكسیژن می توانند منجر به کاهش میزان آكريل آميد شوند در این مطالعه به بررسی اثر سير و پياز و گشنیز بر کاهش تشكيل آكريل آميد در Meatball پرداخته شد پس از سرخ کردن نمونه ها آكريل آميد تشكيل شده توسط اب و اتیل استات استخراج شد و پس از مشتق سازی بوسیله دستگاه GC-FID مورد آنالیز قرار گرفتند استفاده از افزودنی های مذکور در دو سطح 0/75 و 1/75% به ترتیب منجر به کاهش 55/33 و 74/3% در مورد سير و 60/21% و 68/36% در مورد پياز و 62/87 و 65/71% در مورد گشنیز در محتوای آكريل آميد نسبت به نمونه كنترل شد.

كلمات کلیدی:

آكريل آميد - Meatball سير پياز ، گشنیز

لينك ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148762>

