

## عنوان مقاله:

کاهش تشکیل آکریلامید در چپیس سیب زمینی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

دینالسادات موسویان - کارشناس ارشد صنایع غذایی

راضیه نیازمند - دکتری صنایع غذایی

## خلاصه مقاله:

اداره ملی غذای سوئد در سال 2002 وجود مقادیر بالا آکریلامید را در غذاهای حرارت دیده غنی از کربوهیدرات اعلام کرد این ترکیب توسط آژانس بین المللی تحقیقات سرطان به عنوان ترکیب سرطان زای احتمالی برای انسان شناخته شده است این یافته نگرانی وسیعی را در سطح بین المللی در پی داشت با توجه به اینکه بیشترین مقدار آکریلامید در محصولات سرخ شده سیب زمینی وجود دارد و مقدار مصرف این محصولات به ویژه چپیس سیب زمینی در کشور بسیار زیاد است هدف از این تحقیق شناسایی روشهای کاهش آکریلامید در چپیس سیب زمینی می باشد که با استفاده از پیش تیمارهای فیزیکی شیمیایی بیوتکنولوژیکی و ترکیبی از این موارد و همچنین با تغییر فرمولاسیون و تغییر فرایند می توان به این هدف مهم دست یافت.

## کلمات کلیدی:

آکریلامید - چپیس - سیب زمینی - سرطان ، پیش تیمار

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148947>

