

عنوان مقاله:

بررسی میزان پراکسید موجود در زولبیا و بامیه های شهر کاشان در سال 1390

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیدحسین شاکری - کارشناس ارشد شیمی

فاطمه گلسرخی - کارشناس آزمایشگاه کنترل غذا دانشگاه علوم پزشکی کاشان

منصوره سلطانی

سیماسادات صبیحی

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: پراکسید اولین ترکیبی است که بعد از اکسیداسیون چربی ها و روغن ها بوجود می آید. وقتی که میزان پراکسید به اندازه معین رسید تغییرات مختلفی صورت می گیرد و مواد فراری که باعث ایجاد بو و طعم نامطلوب در چربی و روغن ها می گردد، ایجاد می شود. مقاله حاضر، گزارشی است که با بررسی میزان پراکسید موجود در زولبیا و بامیه شهر کاشان در سال 1390، طراحی شده و به اجرا در آمده است. مواد و روش ها: تحقیق با طراحی مطالعه توصیفی روی تعداد 40 نمونه بامیه و 31 نمونه زولبیا طی مدت 1 سال انجام گرفت. در این مطالعه ابتدا، وزن مشخصی از روغن نمونه ها را با روش سوکسله استخراج نموده، سپس مقدار پراکسید موجود در روغن را با روش تیتراسیون (تیوسولفات سدیم 0/02 نرمال) اندازه گیری کردیم. نتایج حاصل با استفاده از آزمون t-test مورد آنالیز آماری قرار گرفت. یافته ها: از مجموع 40 نمونه بامیه، 39 نمونه 97/5 درصد قابل مصرف و 1 نمونه 2/5 درصد غیرقابل مصرف بودند. همچنین از تعداد 31 نمونه زولبیا، 11 نمونه 35/5 درصد قابل مصرف و 20 نمونه 64/5 درصد غیر قابل مصرف بوده است. در مجموع، نتایج مطالعه نشان داد که بیشتر نمونه های زولبیا غیر قابل مصرف بوده است. با توجه به میزان بالای پراکسید در اکثریت نمونه ها و همچنین خطراتی که پراکسید بر روی سلامتی دارد برنامه ریزی مداوم و ارائه راهکارهای کاربردی توسط سیاستگذاران و مسئولین بهداشتی (بهداشت محیط) شهرستان را طلب می کند.

کلمات کلیدی:

پراکسید، زولبیا، بامیه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149891>

