

عنوان مقاله:

تشکیل آکريل آميد در فراورده های سيب زمینی سرخ شده و راهکارهای کاهش آن

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

هنگامه صفری مذنبی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

خلاصه مقاله:

حضور آکريل آميد در بسياری از مواد غذایی از جمله اغلب غذا های حرارت دیده مانند فراورده های غلات و سيب زمینی به عنوان ماده سرطان زا و سمی مطرح است. تئوری های مختلفی برای تشکیل آکريل آميد در مواد غذایی در طی فراوری پیشنهاد شده که عبارتند از: تشکیل آکريل آميد از آکرولئین ، تغییر شکل چربی ها، تجزیه پروتئین ها و کربوهیدرات ها و واکنش های مایلارد می باشند. از این میان محتمل ترین مکانیسم شکل گیری این ماده در مواد غذایی واکنش مایلارد بین آسپارژین و منبع کربونیلی مانند گلوکز می باشد فاکتورهای زیادی از جمله غلظت مواد بوجود آمده، میزان pH و فعالیت آبی، حالت فیزیکی غذا و پارامترهای فرایند (دما و زمان حرارت دهی) در تشکیل این ماده موثر می باشند. به منظور کاهش میزان آکريل آميد در فراورده های غذایی راهکارهایی ارائه شده است که از این میان می توان به انتخاب مواد خام با میزان قند و آسپارژین پا یا ئین ، تغییراتی در پیش تیمار ها، فرآیند ها و نیز فرمولاسیون اشاره نمود

کلمات کلیدی:

آکريل آميد، سيب زمینی، دما، مایلارد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150102>

