

عنوان مقاله:

اندازه گیری میزان اسید فیتیک در نانهای مصرفی ایران به روشهای HPLC و GC

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

زهره دیدار - استادیار دانشگاه آزاد نیشابور

خلاصه مقاله:

اسید فیتیک فرم ذخیره فسفر دردانه ها است و به علت قابلیت کیلات شدن با کاتیونها و غیرقابل دسترس نمودن عناصر به عنوان یک ترکیب ضدتغذیه ای شناخته شده است این ترکیب بارمنفی قوی داشته و قادر به ایجاد کمپلکس با عناصری نظیر کلسیم کبالت مس آهن منیزیم منگنز نیکل روی و غیره است درکشور ما به علت مصرف بالا نان و استفاده از آردهایی با درصد سبوس بالا نان یکی از منابع مهم اسید فیتیک در رژیم غذایی محسوب می شود تعیین دقیق میزان اسید فیتیک مصرفی از طریق نان از اهمیت ویژه ای برخوردار است دراین تحقیق از دو روش کروماتوگرافی شامل کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا و کروماتوگرافی گازی جهت تعیین میزان اسید فیتیک استفاده شده است مطابق این تحقیق به طور معنی داری بین این دو روش اندازه گیری میزان اسید فیتیک تفاوت وجود دارد $P < 1\%$ با توجه به میزان انحراف معیار هر دو روش دقت بالایی در اندازه گیری میزان اسید فیتیک نشان میدهند بین این دو روش مقادیر اندازه گیری شده توسط روش کروماتوگرافی گازی بیش از مقادیر اندازه گیری شده توسط روش کروماتوگرافی مایع است و به نظر می رسد به دلیل استفاده از آنزیم فیتاز در طی مراحل استخراج و آماده سازی نمونه باشد

کلمات کلیدی:

نان - اسید فیتیک - GC , HPLC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150178>

