

## عنوان مقاله:

بررسی انواع روغن و دفعات سرخ کردن بر روی میزان پراکسید زولیبای تهیه شده شهر کاشان سال 88

## محل انتشار:

سیزدهمین همایش ملی بهداشت محیط (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

ذات اله عاصمی - دانشجوی دکترای تخصصی تغذیه ، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کاشان

محسن تقی زاده - دانشجوی دکترای تخصصی تغذیه ، عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی کاشان

حسین شاکری - کارشناس ارشد شیمی ، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کاشان

فاطمه گل سرخی - کارشناس آزمایشگاه ، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کاشان

## خلاصه مقاله:

پراکسید اولین ترکیبی است که بعد از اکسیداسیون چربی ها و روغن بوجود می آید . مقاله حاضر ، گزارشی است که با هدف تاثیر انواع روغن و دفعات سرخ کردن بر روی میزان پراکسید زولیبای تهیه شه شهر کاشان سال 88 طراحی و به اجرا در آمد. مواد و روش ها: تحقیق با طراحی مطالعه توصیفی روی تعداد 135 نمونه زولیبای طی مدت 6 ماه انجام گرفت. در این مطالعه از 9 فرآیند مهم از جمله استفاده از انواع روغن ها (جامد ، مایع و مایع سرخ کردنی) + ظرف روی + دفعه اول ، دوم و سوم سرخ کردن جهت بررسی بهترین شرایط تولید زولیبای استفاده شده است. نتایج حاصل با استفاده از آزمون ANOVA مورد آنالیز آماری قرار گرفت. یافته ها : میانگین پراکسید زولیبای تهیه شده در انواع روغن ( جامد ، مایع و مایع سرخ کردنی) با ظرف روی در دفعه اول ، دوم و سوم رخ کردن بترتیب 5/11 و 8/95 و 5/45 و 68/06 و 7/6 و 5/16 و 61/24 و 8/6 و 5/81 می باشد. نتیجه گیری و توصیه ها: در مجموع میزان پراکسید تولید شده در روغن جامد در هر 3 بار سرخ کردن در مقایسه با روغن مایع در ظروف رویی کمتر بوده است. با توجه به میزان بالای پراکسید در اکثریت نمونه ها و همچنین خطراتی که پراکسید بر روی سلامتی دارد برنامه ریزی و ارائه راهکارهای کاربردی توسط سیاستگذاران و مسئولین بهداشتی شهرستان را طلب می کند.

## کلمات کلیدی:

پراکسید ، زولیبای ، کاشان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150884>

