

عنوان مقاله:

بررسی مطالعات نگهدارنده های ضد میکروبی اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم در فرآورده های مختلف غذایی در ایران: مروری بر شواهد موجود

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات نظام سلامت, دوره 13, شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

Zahra زهرا اسفندیاری - Department of Food and Drug, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran

Neda ندا قسامی - Department of Food and Drug, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran

Hedayat هدایت حسینی - Professor, Department of Food Science and Technology, School of Nutrition Sciences and Food Industry, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran

خلاصه مقاله:

مقدمه: اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم نگهدارنده های ضد میکروبی هستند که در فرآورده های غذایی کاربرد دارند. سازمان های ملی نظارتی، حد مجاز این دو ماده را جهت استفاده در فرآورده های مختلف غذایی مشخص نموده اند. پژوهش حاضر با مروری نظام مند، به بررسی میزان اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم در مطالعات انجام گرفته در فرآورده های مختلف غذایی در ایران و مقایسه آن با حد مجاز مشخص شده در استاندارد ملی ایران پرداخت، روش ها: کلید واژه های Benzoic acid, Sodium benzoate, Food and Drug Administration, Iran و معادل فارسی آن ها در بانک های اطلاعاتی ملی و بین المللی ISI, SID, Magiran, Google Scholar, PubMed و ISI مورد جستجو قرار گرفت. از ۶۱ تحقیق انجام شده طی سال های ۲۰۰۰ تا ۲۰۱۶ میلادی، ۴۳ مقاله حذف و ۱۸ مقاله وارد پژوهش گردید. یافته ها: در تحقیقات صورت گرفته، وجود بنزوات سدیم در چهار گروه لبنیات، فرآورده های غذایی اسیدی، آشامیدنی ها و غلات بررسی شد. بیشترین مطالعات بر روی فرآورده های لبنی متمرکز بود و سهم کمی از پژوهش ها به بقیه محصولات غذایی اختصاص داشت. عدم تطابق مقدار مجاز اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم در فرآورده های مختلف غذایی با استاندارد ملی ایران، در کلیه مقالات مرتبط با فرآورده های لبنی، اسیدی و غلات مشاهده گردید. در ۸۰ درصد از مطالعات مربوط به فرآورده های آشامیدنی نیز عدم تطابق با مقادیر تعیین شده در استاندارد ملی ایران گزارش شد. نتیجه گیری: مطالعات صورت گرفته در ایران دو فرضیه را در خصوص اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم در فرآورده های غذایی مطرح می نماید. فرضیه اول این که وجود اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم در فرآورده های لبنی، اسیدی و غلات می تواند به واسطه فعل و انفعالات طبیعی ناشی از میکروارگانیسم ها باشد. بنابراین، انجام مطالعات جامع علمی جهت تعیین حد طبیعی تشکیل شده از اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم در فرآورده های غذایی که واکنش های میکروبی در آن ها صورت می گیرد، نیاز است و بازنگری استانداردهای ملی مرتبط پیشنهاد می شود. فرضیه دوم می تواند مربوط به افزودن نگهدارنده های اسید بنزوئیک و بنزوات سدیم به فرآورده های غذایی توسط تولید کنندگان این گروه از محصولات باشد. بنابراین، برنامه ریزی و مدیریت در راستای پایش دقیق و مستمر این ترکیبات توسط سازمان های نظارتی و متولی سلامت توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

اسید بنزوئیک، بنزوات سدیم، فرآورده غذایی، ایران

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1729828>

