

عنوان مقاله:

اندازه گیری شاخص های فساد روغن مصرفی قنادی ها و اغذیه فروشی های شهرستان برخوار و میمه استان اصفهان در سال ۱۳۸۷

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات نظام سلامت، دوره 6، شماره 4 (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

Hossein حسین فرخ زاده - *MSc, Environment Research Center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

Ebrahim ابراهیم قربانی - *MSc, Environment Research Center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

Hassan حسن هاشمی - *PhD Student, Environment Research Center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

Leili لیلی موهبت - *BS of Nutrition, School of Health, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

Mahnaz مهناز نیک آیین - *Associate Professor, Environment Research Center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

Akbar اکبر حسن زاده - *Instructor, Department of Biostatistics and Epidemiology, School of Health, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

Mahmoud محمود یاحی - *BSc of Nutrition, Food Security Research Center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

Fatemeh فاطمه صمدانیان - *MSc, Environment Research Center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

Hossein حسین جابری - *BSc of Environmental Health, Province Health Center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran*

خلاصه مقاله:

مقدمه: طی سرخ کردن زیاد روغن، اکسیداسیون با میزان بیشتری اتفاق می افتد که سبب تولید هیدروپراکسیدها و سپس ترکیبات فرار مانند آلدئیدها، کتون ها و اسیدهای کربوکسیلیک و سایر مواد شیمیایی نامطلوب می گردد. این مطالعه با هدف تعیین میزان عدد پراکسید، رانسیته، عدد اسیدیته در روغن های مصرفی در قنادی ها و سمبوسه فروشی های شهر برخوار و میمه انجام گردید. روش ها: تعداد ۵۴ نمونه روغن از کارگاه های قنادی و سمبوسه فروشی در شهرستان برخوار و میمه به صورت تصادفی جمع آوری شد. آزمایش های تعیین عدد پراکسید، رانسیته و شاخص اسیدیته بر روی ۵ گرم روغن انجام شد که به ترتیب میزان هیدروپراکسیدها، آلدئیدها و اسیدهای آزاد، طی مراحل اکسیداسیون اندازه گیری و مشخص شد. یافته ها: آزمایشات نشان داد روغن ها از نظر عدد اسیدی، سالم و فقط ۴/۷٪ از آنها فاسد بودند این یافته ها حاکی از آن است که ۸۷٪ از روغن های قنادی و سمبوسه فروشی ها از نظر عدد پراکسید قابل مصرف می باشند. نتیجه گیری: نحوه استفاده روغن اغذیه فروشی و قنادی ها در شهرستان برخوار و میمه نامطلوب بوده است که ممکن است محتوی مواد سمی باشند و سلامت مصرف کنندگان را تهدید کنند. بنابراین مسوولان مربوط علاوه بر توجه به تهیه و توزیع روغن های مناسب برای پخت، جهت رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی باید بر مراکز تهیه و توزیع غذاهای آماده و قنادی ها کنترل دقیق

داشته باشند و آموزش های لازم ارایه شود. واژه های کلیدی: شاخص های فساد روغن، قنادی ها و اغذیه فروشی ها، برخوار و میمه

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1730484>

