

عنوان مقاله:

بررسی نقش آنتی اکسیدان ها در کنترل اکسیداسیون چربی های ماهی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ی فہیم دژبان - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد سوادکوه مازندران

ع مطلبی - ریاست موسسه تحقیقات شیلات ایران

ا حسینی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران.

ع خانی پور - مرکز ملی فرآوری آبزیان انزلی گیلان

خلاصه مقاله:

یکی از مشکلاتی که همواره طی نگهداری ماهی و فرآورده های آن بصورت منجمد بروز می کند، تند شدگی آنزیمی و غیر آنزیمی است که به عنوان یکی از عوامل اصلی تأثیر گذار در زمان ماندگاری فرآورده های دریایی و فساد آن ها عمل می کند. تند شدگی در ماهیان چرب به نام Rancidity و در ماهیان کم چرب به نام طعم انجماد (Cold Storage Flavors) نامیده می شود. عمده ترین دلایل این مسئله وجود مقادیر زیاد اسیدهای چرب چند غیر اشباعی (PUFA) در ساختار چربی های دریایی که نسبت به اکسیداسیون بسیار مستعدند و همچنین حضور مولکول های تشدید کننده اکسیداسیون در عضلات گونه های دریایی است. پیوندهای غیراشباع موجود در این محصولات و بطور کلی پیوندهای غیراشباع تمامی چربی ها و روغن ها مراکز فعالی را تشکیل می دهند که ممکن است با اکسیژن واکنش دهند. این واکنش منتهی به تشکیل محصولات اولیه، ثانویه و ثالث اکسیداسیون می شود که ممکن است چربی یا غذاهای چربی دار را برای مصرف نامطلوب سازند. اغلب فرایند اتو اکسیداسیون و در نتیجه تخریب در بو و طعم چربی ها و غذاهای چربی دار بوسیله در اصطلاح Rancidity توصیف می شود. معمولاً رنسیدیتی به تخریب اکسیداتیو اطلاق می گردد. امروزه آنتی اکسیدان ها اغلب برای جلوگیری یا به تأخیر انداختن اکسیداسیون چربی ها به مواد غذایی اضافه می شوند. به عبارت دیگر، آنتی اکسیدان ها گروهی از افزودنی های غذایی هستند که مواد غذایی را به تأخیر انداختن در فساد، تندی و تغییر رنگ محافظت می نمایند که نتیجه عمل اکسیداسیون است.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، اکسیداسیون، چربی، ماهی، رنسیدیتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177941>

