

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر افزودن فیبر گندم و صمغ های زانتان و گوار بر تشکیل ترکیبات PAHs و HCAs در همبرگر گریل شده

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 87 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

Atefeh Esfahani Mehr - PhD Student

Seyed Ebrahim Hosseini - Associate Professor of Department of Food Science and Technology

Seyed Mahdi Seyadain Ardebili - Associate Professor of Department of Food Science and Technology

خلاصه مقاله:

هیدروکربن های آروماتیک حلقوی (PAHs) و آمین های آروماتیک هتروسیکلیک (HCAs) ترکیبات سرطان زا می هستند که در حین پخت همبرگر ایجاد می شوند. هدف از این تحقیق بررسی تاثیر فیبر گندم (۱٪ و ۲٪) و ترکیب صمغ های زانتان و گوار (۰.۵٪) بر تشکیل ترکیبات PAHs و HCAs در همبرگر گریل شده می باشد. طبق نتایج بدست آمده استفاده از فیبر گندم و صمغ های زانتان و گوار در فرمولاسیون همبرگر موجب کاهش معنی دار مقدار درصد رطوبت، چربی و پروتئین تیمارها نسبت به نمونه شاهد گردید. مقدار pH تیمارها افزایش معنی داری را در نتیجه استفاده از فیبر گندم و صمغ های زانتان و گوار نسبت به نمونه شاهد نشان داد. مقدار ترکیبات PAHs و HCAs در کلیه تیمارها نسبت به نمونه شاهد به طور معنی داری کاهش یافت. بیشترین مقدار کاهش ترکیبات PAHs و HCAs به ترتیب مربوط به ۴۲٪ (BkFA) و ۷۴٪ (IQ) بود. به طور کلی بر اساس نتایج بدست آمده در نهایت تیمارهای حاوی فیبر گندم به صورت ترکیبی با صمغ های زانتان و گوار به عنوان بهترین نمونه ها انتخاب گردید.

کلمات کلیدی:

Beef patties PAHs HCAs Fiber Gum, همبرگر PAHs HCAs فیبر صمغ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833104>

