

عنوان مقاله:

بررسی میزان استفاده از رنگ غذاهای رستورانی با استفاده از روش کروماتوگرافی در شهرستان سبزوار

محل انتشار:

هفتمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

حمید بابائی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت، گرایش بهداشت و کنترل کیفی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

از رنگ های خوراکی به عنوان مکمل ظاهری طبیعی مواد غذایی و ایجاد تغییرات مطلوب بر روی محصولات استفاده می گردد. برای تشخیص رنگ های مصرف شده در یک محصول غذایی از روش های متعددی نظیر کروماتوگرافی روی لایه سلولزی، کروماتوگرافی روی کاغذ، اسپکتروفوتومتری و روش های شیمیایی استفاده می گردد. این مطالعه از نوع مطالعات تجربی بوده که به روش مقطعی در سال ۱۴۰۰ در شهرستان سبزوار انجام شده است. تعداد ۴۰ نمونه از ماده غذایی عرضه شده در ۵ رستوران تعداد ۸ نمونه از مواد غذایی زعفرانی (کیاب و مرغ و مایع رنگ غذای زعفرانی) تهیه شد و پس از استخراج رنگ با اسید کلریدریک و تخلیص با استفاده از روش کروماتوگرافی با لایه نازک مورد آنالیز نوع رنگ قرار گرفت. داده ها با استفاده از نرم افزار Excel مورد آنالیز توصیفی قرار گرفتند. نتایج نشان داد از مجموع ۴۰ نمونه مورد بررسی تعداد ۲۹ مورد (۷۲/۵ درصد) حاوی رنگ بودند که از این میان تعداد ۱۸ نمونه (۶۲/۰۶٪) حاوی رنگ مصنوعی غیر مجاز خوراکی، تعداد ۹ نمونه (۲۳٪) حاوی رنگ های مجاز خوراکی و تعداد ۲ نمونه (۵/۸۹٪) نیز حاوی رنگ مجاز و غیر مجاز به صورت همزمان بودند. با توجه به بالا بودن میزان مصرف رنگ های غیرخوراکی و خوراکی سنتتیک در مواد غذایی و تأثیرات سوء ناشی از آنها بر سلامتی، ارتقاء سطح آگاهی تولیدکنندگان و مصرف کنندگان از عوارض میزان مصرف و یا عدم مصرف این مواد ضروری است.

کلمات کلیدی:

رنگ غذا، کروماتوگرافی، غذاهای رستورانی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1930904>

