

عنوان مقاله:

ترکیبات آروماتیک سمی در روغن زیتون

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

محمدرضا عابدی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه شیمی کاربردی، قوچان ایران

محبوبه مرشدلو

امیر حسین امیری - Amiri_amirhasan@yahoo.com

خلاصه مقاله:

روغن زیتون دارای ترکیبات فعال فنلی با خواص انتی اکسیدانی و همچنین اسیدهای چرب می باشد که با تنظیم سطح کلسترول از بیماریهای قلبی - عروقی پیشگیری می کند به همین دلیل مصرف روغن زیتون در سراسر جهان بیش از 1100 تن در طول 19 سال گذشته افزایش یافته است بنابراین ارزیابی ایمنی غذایی و کنترل کیفیت روغن زیتون و محصولات آن اهمیت زیادی دارد برنامه های سخت گیرانه ای برای اندازه گیری غلظت آلاینده های شیمیایی که ممکن است برای سلامتی انسان ضرر داشته باشد در نظر گرفته شده است در میان این آلاینده ها سموم دفع آفات 4 و 5 و 6 و فلزات سنگین 7 و 8 و هیدروکربنهای تک حلقه آروماتیک بطور گسترده ای در محیط زیست و همچنین در غذاها بطور طبیعی یا به عنوان آلودگی یافت میشوند در میان آنها BTEXS ها شامل مخلوطی از بنزن، اتیل بنزن، سه ایزومر زایلن، ارتو، متاوپارا و استایرن جزء ترکیبات آلی فرار با نقطه جوش بین 80 و 150 درجه سانتیگراد از مهمترین آلاینده ها حساب میشوند. BTEXS ها ترکیباتی خطرناک و سرطان زا هستند و بر اساس طبقه بندی آژانس حفاظت از محیط زیست ایالات متحده EPA آلاینده محیط زیست در نظر گرفته میشوند.

کلمات کلیدی:

بنزن، تولوئن، اتیل بنزن، زایلن و استایرن، زیتون، روغن زیتون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205343>

