

## عنوان مقاله:

بررسی اثر فرایند تولید پاستا بر روی میزان سم ارگانوفسفر (مالاتیون) در محصول نهایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

علی ظریف نیا - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

حسین جلالی - استاد یار و هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

عبدالرضا محمدی نافچی - استاد یار و هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

## خلاصه مقاله:

میزان باقیمانده آفت کش در محصولات نهایی توسط روش های فیزیکی و شیمیایی نشان داده است که مواد خام تحت تاثیر فرایند تولید قرار می گیرند. ذخیره سازی، آسیابانی و فرایند تولید باعث کاهش سطح باقی مانده آفت کش ها درگندم، آرد و محصول نهایی می شود از آنجایی که سمولینایی که برای کارخانه پاستا فراهم می شود، تحت تاثیر فرایند پاکسازی، شستشو، آسیابانی، فشار اکسترودر و گرمای خشک کن قرار می گیرد. باعث از بین رفتن درصدی از آفتکش ها می گردد. هدف از این تحقیق تاثیر زمان انبارمانی، فرایند آسیابانی و فرایند تولید پاستا بر سم ارگانوفسفر (مالاتیون) و اندازه گیری آن با روش کروماتوگرافی گازی بود. نتایج نشان داد زمان انبارمانی، فرایند آسیابانی و تولید پاستا سبب کاهش سطح سم باقیمانده در محصول نهایی می شود و فرایند تولید پاستا بیشترین تاثیر را بر سم دارا می باشد

## کلمات کلیدی:

پاستا، سم ارگانوفسفر، مالاتیون

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205561>

