

عنوان مقاله:

تعیین مقدار آهن در نان به روش طیف سنجی جذب اتمی شعله ای

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

ملیحه کوثری فرد - دانشگاه علوم پزشکی بوشهر، بوشهر، ایران

سیده رقیه میراحمدی - دانشگاه علوم پزشکی بوشهر، بوشهر، ایران

امین عظیمی - دانشگاه علوم پزشکی بوشهر، بوشهر، ایران

خلاصه مقاله:

هدف: فرایند آسیابانی باعث کاهش میزان آهن گندم می گردد. غنی سازی آرد گندم با آهن یکی از روشهای شناخته شده برای جلوگیری از کم خونیدر خانمها می باشد ولیکن میزان بالای آهن به صورت یک پراکسیدان عمل میکند و می تواند منجر به افزایش رادیکالهای آزاد خون گردد. هدف از این مطالعه مقایسه بین میزان آهن موجود در نانهای طبخ شده با آرد غنی سازی شده و میزان آهن موجود در آرد گندم کامل می باشد. مواد و روشها: به صورت تصادفی از پنج نوع نان بربری، سنگک، لواش، باگت و نان شیرینی در سطح شهر بوشهر نمونه گیری گردید. پنج نمونه از هر نوع نان با یکدیگر مخلوط شد. از نمونه حاصل به میزان 100 گرم در دستگاه آون خشک گردید و از هر نمونه 5 بوته هر کدام به میزان 10 گرم انتخاب و با استفاده از کوره گرافیتی به خاکستر تبدیل شد. مقدار آهن در نمونه های نان توسط دستگاه طیف سنجی جذب اتمی شعله ای اندازه گیری شد و جهت مقایسه میانگین آهن در نمونه ها از آزمون نان پارامتریک کروسکال والیس استفاده گردید. نتایج و بحث: میانگین میزان آهن اندازه گیری شده در نان بربری $0.077 \pm 1/496$ ppm، نان سنگک $1/400 \pm 0/182$ ppm، نان باگت $0/913 \pm 0/016$ ppm، نان شیرینی $0/979 \pm 0/023$ ppm، و آرد کامل $1/014 \pm 0/051$ ppm، تعیین گردید. میزان آهن در نانهای بربری و سنگک به طور معنی دار از آهن آرد کامل بیشتر و میزان آهن در نانهای باگت و لواش از میزان آهن موجود در آرد کامل به صورت معنی دار کمتر بود. بین آهن موجود در نان شیرینی و آرد کامل تفاوت معنی داری مشاهده نگردید.

کلمات کلیدی:

آهن، نان، طیف سنجی جذب اتمی شعله ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234431>

