

عنوان مقاله:

ردیابی و اندازه گیری شیرین کننده مصنوعی آسپارتام در انواع نوشیدنیها، بستنی، کیک و بیسکویت

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

نجمه یزدانفر - پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی جهاد دانشگاهی (ACECR) - کرج

مهناز قمبریان - پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی جهاد دانشگاهی (ACECR) - کرج

سیدمحمد حسینی جوبه - سازمان ملی استاندارد ایران - تهران

عباس جعفری جید - پژوهشکده توسعه صنایع شیمیایی جهاد دانشگاهی (ACECR) - کرج

خلاصه مقاله:

آسپارتام یکی از این شیرین کننده های مصنوعی بدون کالری و غیرمغذی است که 180 برابر شیرینتر از شکر است و لذا تا مدتها به دلیلنداشتن کالری در صنایع غذایی استفاده می شد. اما به دلیل مضرات بسیار زیاد که ناشی از تجزیه سریع این ماده به ترکیبات آمینی سرطانی می باشد، پس از مدتی منسوخ گردید. هدف این طرح اندازه گیری این شیرین کننده در محصولات مختلف معمولی و رژیمی می باشد. در این مطالعه جمعاً 110 نمونه نوشیدنی و سایر فرآورده های شیرین، شامل نوشابه، آب میوه، ماءالشعیر، کیک و بیسکویت، بستنی و شیرکاکائو از برندها و طعم های مختلف به صورت تصادفی از سوپرمارکتهای شهر تهران تهیه و به روش کروماتوگرافی مایعی با کارایی بالا مطابق با استاندارد ملی 11130 آنالیز شد. نتایج آزمونها حاکی از فقدان حضور آسپارتام در 107 مورد از نمونه ها می باشد. نتایج این مطالعه در مجموع سلامت فرآورده هایمورد بررسی را تأیید می نماید.

کلمات کلیدی:

شیرین کننده، آسپارتام، نوشابه، کروماتوگرافی مایعی، صنایع غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234773>

