

عنوان مقاله:

اندازه گیری شاخص های فساد روغن مصرفی قنادی ها و اغذیه فروشی های شهرستان برخوار و میمه استان اصفهان

محل انتشار:

شانزدهمین همایش ملی بهداشت محیط ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حسین فرخ زاده - مرکز تحقیقات محیط زیست، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

حسن هاشمی - مرکز تحقیقات محیط زیست، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

ابراهیم قربانی - کارشناس ارشد مهندسی بهداشت محیط

لیلی موهبت - کارشناس تغذیه

خلاصه مقاله:

طی سرخ کردن زیاد روغن، اکسیداسیون با میزان بیشتری اتفاق می افتد که سبب تولید هیدروپراکسیدها و سپس ترکیبات فرار مانند آلدئیدها، کتونها و اسیدهای کربوکسیلیک و سایر مواد شیمیایی نامطلوب می گردد. این مطالعه با هدف تعیین میزان عدد پراکسید، رانسیته، عدد اسیدیته در روغن های مصرفی در قنادیها و سمبوسه فروشی های شهرستان برخوار و میمه انجام گردید مواد و روشها: تعداد 54 نمونه روغن از کارگاههای قنادی و سمبوسه فروشی در شهرستان برخوار و میمه به صورت تصادفی جمع آوری شد. آزمایشات عدد پراکسید، رانسیدیت و شاخص اسیدیته بر روی 5 گرم روغن انجام شد که به ترتیب هیدروپراکسیدها، آلدئیدها و اسیدهای آزاد طی مراحل اکسیداسیون اندازه گیری شد. نتایج و بحث: آزمایشات نشان داد روغن ها از نظر عدد اسیدی، سالم و فقط 4/7% از آنها فاسد بودند این یافته ها حاکی از آن است که 87% از روغن های قنادی و سمبوسه فروشی ها از نظر عدد پراکسید قابل مصرف می باشند. نتیجه گیری: نحوه استفاده روغن اغذیه فروشی و قنادیها در شهرستان برخوار و میمه نامطلوب بوده که ممکن است محتوی مواد سمی باشند و سلامت مصرف کنندگان را تهدید کنند. بنابراین مسئولان مربوطه علاوه بر توجه به تهیه و توزیع روغن های مناسب برای پخت، بایستی کنترل دقیق بر مراکز تهیه و توزیع غذاهای آماده و قنادیها جهت رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی داشته باشند و آموزش های لازم ارائه شود

کلمات کلیدی:

شاخص های فساد روغن، قنادیها و اغذیه فروشی ها، برخوار و میمه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/237635>

