

عنوان مقاله:

بررسی افزودنی نیتريت در فرآورده های گوشتی موجود در سوپر مارکت های شهرستان سبزوار و مقایسه آن با استانداردهای ملی

محل انتشار:

اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

سهیلا رهنماپور - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

دکتر محمدرضا سعیدی اصل - دانشیار علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

مهندس سیدحسین استیری - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

باتوجه به اینکه امروزه نمکهای نیتريت در فرآورده های گوشتی به منظور ایجاد رنگ قرمز ثابت مشتری پسند مطبوع کردن فرآورده طولانی کردن مدت زمان ماندگاری و اثرات ضد میکروبی به کار می روند و از طرفی ممکن است عوارضی در ایجاد مسمومیت و پیدایش تومورهای سرطانی داشته باشند میزان مصرف آنها دارای حد مجاز مصرف می باشد. در این مطالعه 62 عدد نمونه از فرآورده های گوشتی از فروشگاه های مواد پروتئینی شهرستان سبزوار به طور تصادفی جمع آوری شده و با روش اسپکتروفتومتریک میزان نیتريت موجود در آنها تعیین و با حد مجاز آنها مقایسه شده است. نتیجه اینکه از 62 نمونه 7 عدد بیش از حد مجاز بود که بیشتر مربوط به فرآورده های دارای مقدار گوشت کمتر می باشد. ضمناً ملاک استاندارد آزمایش فرآورده حداکثر 4-5 روز پس از تولید است.

کلمات کلیدی:

نیتريت - روش اسپکتروفتومتریک - فرآورده های گوشتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/258310>

