

## عنوان مقاله:

اندازه گیری سوربات پتاسیم در پنیر پیتزای فرایند شده با استفاده از روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

## محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

زینب افتخاری - کارشناس آزمایشگاه کنترل کیفی تستا

حامد رضا بهشتی - مدیرعامل آزمایشگاه کنترل کیفی تستا

سمیرا میهن پرست - کارشناس آزمایشگاه کنترل کیفی تستا

جواد فیضی - کارشناس مسئول آزمایشگاه کنترل کیفی تستا

## خلاصه مقاله:

فساد قارچی یکی از مشکلات عمده فراورده های لبنی بوده که به دلیل غنی بودن از مواد مغذی و بالا بودن رطوبت نسبی این محصولات، محیط مناسبی برای رشد این میکروارگانیسم ها می باشد. سوربات پتاسیم به عنوان یک نگهدارنده در مواد غذایی، به منظور جلوگیری از رشد این میکروارگانیسم ها امتیازات متعددی دارد. از آن جمله میتوان به دارا بودن اثر ضد قارچی و ضد باکتریایی، تاثیر نگذاشتن غلظت موثر آن بر طعم و مزه و موثر بودن آن در مقایسه با پروپیونات و بنزوات در pH های اسیدتر اشاره کرد. یکی از انواع لبنیات پنیر پیتزا می باشد که امروزه مورد مصرف بالایی در بین مردم دارد و از اسید سوربیک بعنوان نگهدارنده در آن استفاده میشود. هدف از این تحقیق اندازه گیری سوربات پتاسیم در پنیر پیتزای فرایند شده توسط روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا مجهز به آشکارساز ماورای بنفش و بررسی میزان این نگهدارنده در این فراورده لبنی در مقایسه با حدود مجاز تعیین شده برای این نگهدارنده در پنیر پیتزای فرایند شده در استانداردهای ملی بود. بررسی نتایج بدست آمده نشان داد که از 100 نمونه آنالیز شده، 77 نمونه دارای سوربات بیشتر از حد مجاز تعیین شده توسط استاندارد ملی ایران به شماره 13526 (500 میلی گرم بر کیلوگرم) می باشد. لذا با توجه به اینکه افزودن بیش از حد مجاز این نگهدارنده ممنوع بوده و از طرفی استفاده بیش از حد آن مخاطراتی را برای سلامتی به بار می آورد، ضرورت نظارت مستمر نهادهای ذیربط و کنترل میزان آن از طریق آنالیز امری ضروری بنظر میرسد

## کلمات کلیدی:

سوربات پتاسیم، پنیر پیتزای فرایند شده، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267084>

