

## عنوان مقاله:

بررسی میزان اسیدیته، پراکسید و رنگ های مصنوعی در شیرینی های موجود در سطح عرضه در استان آذربایجان غربی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

رویا سیدخویی - کارشناس آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی استان آذربایجان غربی، دانشگاه علوم پزشکی ارومیه، مرکز تحقیقات سلامت نوشیدنی ها

دکتر کامران دهقان - معاون غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی ارومیه

دکتر امیر رحیمی راد

شیرین فروزان

## خلاصه مقاله:

موضوع و هدف: غذا نه تنها باید دارای مقادیر کافی از انرژی و مواد مغذی باشد، بلکه باید از ایمنی بالایی هم برخوردار باشد تا سلامت مصرف کننده به خطر نیفتد. یکی از آلودگی های شیمیایی، وجود مواد پراکسیدی در غذاهای سرخ شده می باشد که در بدن ایجاد رادیکال های آزاد می کند، این رادیکال ها نه تنها مسئول فساد غذاها است بلکه عامل آسیب به بافت های بدن نیز هست و می تواند علتی برای سرطان، آترواسکلروز و ... باشد. اسیدهای چرب آزاد ممکن است در اثر عوامل فساد و هیدرولیز شدن از حد معینی تجاوز کند، بنابراین اندازه گیری اسیدیته نشان دهنده فساد در روغن می باشد. رنگ ها با هدف افزایش جذابیت و بهتر نمودن ظاهر غذا بکار می روند. در مواردی تولید کنندگان فرآورده های قنادی برای جلب بیشتر مشتریان، رنگ های مصنوعی اضافه می کنند که برای سلامت مصرف کنندگان مضر بوده و می تواند باعث کهیر، هایپراکتیویته در کودکان و ... گردند. لذا این مطالعه، با هدف تعیین میزان اسیدیته، پراکسید روغن های مصرفی و رنگ های مصنوعی در شیرینی های تولیدی قنادی های استان آذربایجان غربی انجام گردیده است. روش انجام: تعداد 36 نمونه از قنادی های استان در اسفند ماه سال 1391 به صورت تصادفی نمونه برداری گردیده و از نظر آزمون های پراکسید، اسیدیته و رنگ های مصنوعی بر اساس استانداردهای شماره 4178، 4179 و 740 مورد آنالیز قرار گرفتند. با توجه به نتایج حاصله، نمونه های نامنطبق 50 درصد گزارش گردید که 8/33 درصد از نظر پراکسید و 44/44 درصد از نظر مصرف رنگ های مصنوعی مغایرت داشتند. در ضمن تمامی نمونه های آنالیز شده از نظر اسیدیته روغن استخراجی قابل قبول گزارش گردیدند. نتایج و پژوهش: با توجه به اینکه بیشتر نمونه ها از نظر مصرف رنگ های مصنوعی مغایرت داشتند، لذا افزایش آگاهی صنف قنادان و آموزش به تولیدکنندگان و مصرف کنندگان و نظارت برای کاهش مصرف این گونه رنگ ها در شیرینی جهت تامین ایمنی غذایی و حفظ سلامت جامعه پیشنهاد می گردد.

## کلمات کلیدی:

اسیدیته، پراکسید، رنگ مصنوعی، شیرینی و استان آذربایجان غربی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267114>

