

## عنوان مقاله:

بررسی میزان اسیدیتته، پراکسید و رنگ های مصنوعی زولبیا و بامیه ارسالی به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی استان اذربایجان غربی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

شیرین فروزان - 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

رویا سیدخویی

## خلاصه مقاله:

موضوع و هدف: بدون شک سلامت و ایمنی مواد غذایی در سلامت و تندرستی انسان به گونه ای موثر است که نمی توان آن را انکار کرد. چربی ها و روغن ها نقش مهمی در طعم، عطر، بافت و کیفیت تغذیه ای غذاها دارند. اکسیداسیون چربی ها، از مهمترین عوامل فساد و تخریب مواد مغذی موجود در آن می باشد. وقتی میزان پراکسید به اندازه معین رسید، مواد فراری که باعث ایجاد بو و طعم نامطلوب در چربی ها و روغن ها می گردد، ایجاد می شود. بالا بودن میزان اسیدیتته و پراکسید در روغن های مصرفی افزایش شیوع بیماری های قلبی و عروقی و دیگر بیماری های غیرواگیردار در پی داشته است. رنگ به عنوان یکی از بهترین مشخصه های کیفی ماده غذایی بوده و از نظر پذیرش مصرف کننده بسیار مهم است. از آنجایی که رنگ های مصنوعی از نظر مصرف کننده بسیار مهم است. از آنجایی که رنگ های مصنوعی از نظر مصرف در غذای انسان قابل قبول نبوده و می تواند باعث سرطان، آسم، تضعیف سیستم ایمنی و... گردند. این مطالعه با هدف تعیین میزان اسیدیتته، عدد پراکسید در روغن های مصرفی و رنگ های مصنوعی زولبیا و بامیه تولیدی قنادی های استان آذربایجان غربی انجام گردیده است. روش انجام: تعداد 33 نمونه از قنادی های استان در تابستان سال 1392 به صورت تصادفی نمونه برداری گردیده و از نظر آزمون های پراکسید، اسیدیتته و رنگ های مصنوعی بر اساس استانداردهای شماره 4178، 4178 و 740 مورد آنالیز قرار گرفتند. با توجه به نتایج حاصله، نمونه های نامنطبق 63/6 درصد گزارش گردید که 52/4 درصد از نظر پراکسید، 66/6 درصد از نظر اسیدیتته و 71/4 درصد از نظر مصرف رنگ های مصنوعی مغایرت داشتند. نتایج 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، و سایر فراورده های قنادی جهت تامین ایمنی غذایی و حفظ سلامت جامعه پیشنهاد می گردد.

## کلمات کلیدی:

اسیدیتته، پراکسید، رنگ مصنوعی، زولبیا و بامیه و استان آذربایجان غربی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267116>

