

## عنوان مقاله:

کلسترول اکسید شده در شیر و صنایع لبنی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

وحیده سالار کریمی - کارشناسی صنایع غذایی، دانشگاه زابل

ناصر سلطانی تهرانی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه زابل

## خلاصه مقاله:

کلسترول یکی از ملکول های زیستی و از دسته چربی ها است که در غذاهای حیوانی یافت می شود و در حیوان ها پیش ساز اسیدهای صفراوی ، ویتامین D3 ، هورمون های استروئیدی و یک جز کلیدی از غشا سلولی است . به دلیل توانایی بدن در سنتز آن از پیش سازه ای ساده، وجود آن در رژیم غذایی ضروری نیست. کلسترول ممکن است به روش های مختلفی اکسید شود. در طول اکسیداسیون آنزیمی و یا شیمیایی کلسترول، محصولات اکسیداسیون کلسترول (COPs) شکل می گیرند. منبع اصلی COP ها رژیم غذایی و به ویژه غذاهای غنی از کلسترول است . این مواد همچنین ممکن است در طی حرارت دهی، آبگیری، ذخیره سازی و یا تابش تشکیل شوند. این ترکیبات معمولا انسان را تحت تاثیر متابولیسم منفی کلسترول، عملکردهای غشا سلولی و کاهش ارزش تغذیه ای محصولات لبنی قرار می دهند. اکسیداسیون و تشکیل COP ها در شرایط نامطلوبی از قبیل: استفاده از دماهای بالا در مدت زمان طولانی، ذخیره سازی طولانی در دماهای بالا و در نمونه ای از غذاها در حالت کم آبی و یا در فعالیت آبی کم افزایش پیدا می کند. هدف کلی این گزارش بررسی اثرات اکسید کردن کلسترول در شیر و سایر محصولات لبنی و نیز شرایط پیش آمده حاصل از این عمل است.

## کلمات کلیدی:

کلسترول، محصولات اکسیداسیون کلسترول (COP)، اکسیداسیون

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267405>

