

عنوان مقاله:

تاثیر فراوری مواد غذایی بر کاهش باقی ماده آفت کشها

محل انتشار:

اولین همایش ملی آلاینده های کشاورزی و سلامت غذایی، چالشها و راهکارها (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسنده:

زهرا حاجی ابراهیمی فروشانی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات خوزستان، گروه صنایع غذایی، اهواز

خلاصه مقاله:

ایمنی مواد غذایی بدلیل تاثیر مستقیم آن بر سلامتی انسان به عنوان یک نگرانی جهانی مطرح می باشد. حضور باقی مانده آفت کش ها در غذا موجب نگرانی های زیادی در میان مصرف کنندگان شده است. از این رو در سراسر جهان کشاورزی ارگانیک برای مقابله با مسائل مربوط به ایمنی مواد غذایی پیشرفت های زیادی کرده است. با این حال به دلایل مختلف پذیرش و گسترش این رویکرد در کشورهای در حال توسعه بسیار آرام بوده است. فرآیندهای مختلفی نظیر شستشو، پوست گیری، کنسرو کردن یا پختن منجر به کاهش قابل توجهی از باقی مانده آفت کش ها در مواد غذایی می گردد. این مقاله فرایندهای رایج پردازش غذا به همراه میزان حذف باقی مانده آفت کش ها در هر فرآیند بررسی می کند. فرایندهای مورد بررسی شامل، تولید فراورده های لبنی، فرایندهای حرارتی نظیر کنسرو کردن و شستشو و پوست گیری می باشد. بررسی های گسترده نشان می دهد که در اکثر موارد فراوری مواد غذایی منجر به کاهش زیادی در سطوح باقی مانده آفت کش ها در مواد غذایی آماده بویژه از طریق عملیات های پخت و حرارت دهی می گردد

کلمات کلیدی:

باقی مانده آفت کش ها ، کشاورزی ارگانیک ، حرارت دهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/274950>

