

عنوان مقاله:

نگاه اجمالی بر نگهدارنده ها در صنعت لبنیات، باید ها و نبایدها

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

زهرا اسفندیاری - دانشجوی دکترای تخصصی علوم و صنایع غذایی، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

ندا قسامی - دانش آموخته کارشناسی ارشد شیمی تجزیه، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

خلاصه مقاله:

تحقیقات مختلفی در ارتباط با تاثیر افزودنی های غذایی مانند نگهدارنده ها بر روی سلامت انسان انجام گرفته است. نتایج برخی از این تحقیقات نشان دهنده عدم وجود تاثیرات نامطلوب این ترکیبات براساس مقادیر مجاز و معین در استانداردهای مواد غذایی بر سلامت انسان دارد. در این میان تبلیغات فراوانی از مزایای مصرف مواد غذایی فاقد نگهدارنده ها در سطح جامعه مشاهده می شود. بیشترین چالش در ارتباط با این ترکیبات به دلیل فاصله ای است که مابین علم و درک جامعه ها عام وجود دارد. در واقع علم استفاده از نگهدارنده ها در مقدار معین و مشخص براساس استانداردهای مرتبط با آن را مجاز می داند. در صنعت غذا به ویژه در صنعت لبنیات، نمی توان برخی از محصولات حاصل از شیر را بدون استفاده از نگهدارنده ها بر اساس شاخص های کیفی و ایمنی مورد نظر تولید کرد در صورتی که این آگاهی در افراد جامعه وجود ندارد. در سطح جهانی بسیاری از افزودنی ها مانند نگهدارنده های ناتامایسین، سوربات، پروپیونات و ترکیبات باکتریوسین در صنعت لبنیات مجاز است اما براساس قوانین سازمان غذا و دارو ایران استفاده از آن در این گروه از محصولات ممنوع اعلام شده است. به نظر می رسد بازنگری ضوابط و قوانین مرتبط با افزودنی ها بویژه نگهدارنده ها در ایران با توجه به تحقیقات علمی جهانی ضروری است. همچنین اطلاع رسانی مناسب به جامعه در قالب ارایه پمفلت و دوره های آموزشی مرتبط با نگهدارنده های غذایی نیز گامی مثبت در راستای چگونگی دستیابی به غذای ایمن می باشد

کلمات کلیدی:

آگاهی مصرف کنندگان، افزودنی غذایی، صنعت لبنیات، نگهدارنده ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/296990>

