

عنوان مقاله:

بررسی علل پیدایش آمین های بیوژن در پنیر

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

پویا صیدی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه صنعتی اصفهان

پدرام نصر - دانشجوی کارشناسی دانشگاه صنعتی اصفهان

علی نصیریور - عضو هیئت علمی دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

آمین های بیوژن ترکیباتی نیتروژنی و آلی با فعالیت های بیولوژیکی هستند. این آمین های بیوژن توسط دکربوکسیلاسیون آمینو اسیدها ایجاد می شود. آمین های بیوژن در طیف وسیعی از غذاها از جمله محصولات لبنی حضور دارند و می توانند در غلظت بالا تجمع پیدا کنند. در بعضی از پنیرها میزان آمین بیوژن با مقداری بیش از 1000 mg در هر کیلو گرم از پنیر تشخیص داده شده است. مصرف غذای حاوی میزان بالایی از آمین های بیوژن می تواند عواقب مسمومیت زایی داشته باشد. از جمله مسمومیت هوای شایع حاصل از آمین های بیوژن پس از مصرف پنیر، مسمومیت تیرامین است و برای همین به آن واکنش پنیر می گویند. دانش بیشتر از عوامل درگیر در سنتز و تجمع آمین بیوژن می تواند منجر به کاهش وقوع آمین های بیوژن در غذا شود. این مقاله بر عوامل موثر در تولید آمین های بیوژن بخصوص شرایط محیطی، میکروب های تولید کننده آمین بیوژن و جنبه های تکنولوژیک موثر بر تولید آمین بیوژن، روش های کنترل تولید آمین بیوژن و همچنین روش های موجود برای تشخیص حضور آمین بیوژن می پردازد.

کلمات کلیدی:

آمین های بیوژنیک؛ ایمنی غذایی؛ پنیر؛ واکنش پنیر؛ مسمومیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303237>

