

عنوان مقاله:

روشهای موثر در کاهش میزان تولید آکريل آميد درمواد غذایی نداشتنه ای حرارت دیده

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ندا قسامی - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

محمد بدیعی - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

زهرا اسفندیاری - معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

خلاصه مقاله:

اکریل آمید به عنوان مولکول سمی و سرطانزا شناخته شده است که در غذاهای حرارت دیده غنی از کربوهیدرات در مقادیر مختلف از خیلی کم تا 100ppb شناسایی شده است. وجود اکریل آمید در میان مواد غذایی مختلف مانند غذاهای سرخ کرده، فرآورده های بر پایه غلات، سیب زمینی و گوشت و نان های آماده گزارش شده است. با توجه به عدم امکان تشکیل اکریل آمید در مواد غذایی حرارت دیده به نظر می رسد اعمال روشهای مختلف در راستای کاهش مقدار اینترکیب ضرورت دارد. از جمله این روشها میتوان به اعمال تغییر در فرمولاسیون، نحوه فرآوری، استفاده از فرایند بیوتکنولوژی و آنزیم و آسپارژیناز اشاره کرد. اعمال این تغییرات نباید منجر به به تغییراتی در کیفیت، خواص حسی، تغذیه ای و قابلیت پذیرش محصول نهایی شود.

کلمات کلیدی:

اکریل آمید، سلامتی، تغییرات فرآوری، راهکار کاهش اکریل آمید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303622>

