

عنوان مقاله:

مکانیسم واکنش های تشکیل اکریل آمید در مواد غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 26

نویسندگان:

عبدالرضا آقاجانی - دانشجوی دکتری تخصصی علوم و صنایع غذایی و مربی دانشگاه آزاد اسلامی

زهرا جلالی - دانشجوی کارشناسی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

اکریل آمید ترکیبی غیرفرار، جامد، بلوری، آلی، محلول در آب، سفید رنگ و بی بو بوده و طی فرایند سرخ کردن مواد غذایی در درجه حرارت های بالا به وجود می آید. اطلاعات مربوط به سطوح اکریل آمید در مواد غذایی، هنوز برای کامل شدن راهی طولانی در پیش دارد. تضمین تغذیه سالم و متعادل به علت اهمیت خاص غذا برای سلامت انسان مشکلی بسیار پیچیده است. آلودگی مواد غذایی به اکریل آمید یا تشکیل این ترکیب در طول فرآیندهای تکنولوژیکی، از مهمترین عوامل خطرساز به علت قابلیت ایجاد مسمومیت ناشی از این آلودگی با اثرات سمی چندگانه می باشد. شناخت مکانیسم تشکیل این ماده سمی می تواند در جای خود از دیدگاه ایمنی و سلامت محصول نهایی و مصرف کننده حائز اهمیت باشد.

کلمات کلیدی:

اکریل آمید، سرخ کردن، فساد استرک، واکنش قهوه ای شدن میلارد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334337>

