

عنوان مقاله:

بررسی میزان پراکسید و رنگ مصنوعی در زولبیا بامیه خراسان شمالی در سال 1393

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

طیبه جعفریان - کارشناس آزمایشگاه کنترل مواد غذایی، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی،

حمیده نیکوزاده - کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی

ناهید قدرتی - کارشناس مواد خوراکی و آشامیدنی معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی

احمد یزدانی - رئیس آزمایشگاه کنترل مواد غذایی، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: عوامل شیمیایی مانند ترکیبات حاصل از سرخ کردن مواد غذایی و هم چنین رنگ های مصنوعی غیر مجاز، از منابع مهم آلودگی در مواد غذایی محسوب می شوند. رنگ به موازات طعم و مزه یکی از مهم ترین خصوصیات حسی مواد غذایی را تشکیل می دهد و مصرف کننده ابتدا کیفیت را به وسیله ی رنگ ارزیابی مینمایند. با توجه به این مطلب، در این مطالعه وجود رنگهای مصنوعی و مقدار پراکسید، در نمونه های زولبیا بامیه استان خراسان شمالی در سال 1393 بررسی شد. مواد و روش ها: این پژوهش بر روی 30 نمونه زولبیا بامیه انجام شد. جهت تعیین مقدار پراکسید از استاندارد شماره 4179 موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و بررسی رنگ به روش کروماتوگرافی از استاندارد ملی ایران به شماره 2634 استفاده گردید. افته ها: از مجموع 30 نمونه زولبیا بامیه، 16 % نمونه ها دارای پراکسید بیشتر از 5 بودند. 70/96 % نمونه های زولبیا بامیه دارای رنگهای مصنوعی سانسیت یلو، تارتارازین و کینولین بودند. بحث و نتیجه گیری: با توجه به نتایج به دست آمده و به منظور ارتقای سطح سلامت جامعه، ضرورت نظارت مستمر و دقیق تر بر مراکز تولید این محصول کاملاً احساس می شود.

کلمات کلیدی:

پراکسید، رنگ، زولبیا بامیه،

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334348>

