

عنوان مقاله:

بررسی میزان پراکسید موجود در نمونه های زولبیا بامیه ارسالی به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی استان خراسان شمالی در سال ۹۳

محل انتشار:

دومین همایش ملی پژوهش های کاربردی در علوم شیمی، زیست شناسی و زمین شناسی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مریم اسماعیلی - کارشناس آزمایشگاه، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، بجنورد، ایران

حمیده نیکوزاده - کارشناس آزمایشگاه، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، بجنورد، ایران

عاطفه اسلامی - کارشناس آزمایشگاه، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، بجنورد، ایران

احمد یزدانی - مسئول آزمایشگاه، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی، بجنورد، ایران

خلاصه مقاله:

پراکسید جزء اولین ترکیبی است که بعد از اکسیداسیون چربی ها و روغن های بوجود آمده می تواند زمینه ساز بیماری های مختلفی از جمله تصلب شرائن سرطان ، پیری زود رس ، التهاب آلرژیک و اختلالات مختلف کبدی گردد. وقتی که میزان پراکسید به اندازه ی معین رسید تغییرات مختلفی صورت می گیرد و مواد فراری که باعث ایجاد بو و طعم نامطلوب در چربی و روغن می گردند ایجاد می شود . هدف کلی این مقاله گزارشی است که با بررسی میزان پراکسید موجود در نمونه های زولبیا و بامیه ارسالی به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی طراحی شده و به اجرا در آمده است. این مقاله با بررسی توصیفی روی تعداد 67 نمونه زولبیا و بامیه طی مدت 1 سال انجام گرفت. در این مطالعه ابتدا ، وزن مشخصی از روغن نمونه ها که با روش استخراج ، بوسیله حلال جدا شده و سپس مقدار پراکسید موجود در روغن استخراجی با روش تیتراسیون (تیرسولفات سدیم ۰۱/۵۱ نرمال) اندازه گیری شد محاسبه مقدار پراکسید با ثبت حجم مصرفی تیوسولفات سدیم و استفاده از فرمول مربوطه صورت گرفت. نتایج با استفاده از آزمون T آنالیز آماری شدند. از مجموع 67 نمونه زولبیا و بامیه ، 5 نمونه (۷۴/۶در صد) قابل مصرف و 17 نمونه (۲۵/۴ در صد) غیر قابل مصرف بودند. بالاترین عدد پراکسید در نمونه های زولبیا و بامیه ۲۳/۹ میلی اکی والان در کیلوگرم بود . این مطالعه نشان داد که در صد بالای از نمونه های زولبیا و بامیه غیر قابل مصرف می باشند با توجه به میزان بالای پراکسید در نمونه ها و خطراتی که پراکسید بر سلامتی دارد ، برنامه ریزی مداوم و ارائه راه کارهایی کاربردی توسط سیاست گذاران و مسئولین بهداشتی استان ضروری است.

کلمات کلیدی:

پراکسید ، زولبیا و بامیه ، استان خراسان شمالی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/452641>

