

عنوان مقاله:

بررسی ایمنی مواد غذایی در صنایع تبدیلی ارگانیک

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

گلناز حسامی - عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

شعله درویشی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

صنایع غذایی ارگانیک بخش کوچک ولی پرسرعت در صنایع تبدیلی کشورهای پیشرفته است. محصولات صنایع تبدیلی بر حسب نسبت مواد اولیه ارگانیک به کار رفته در فرمولاسیون، تقسیم بندی می شوند. استفاده از نگهدارنده ها، رنگ ها و طعم های مصنوعی ممنوع است و مواد غیر ارگانیک مورد استفاده باید در استاندارد ارگانیک مجاز شناخته شده باشند. در سال های اخیر احتمال بالاتر بودن ترکیبات زیست فعال مانند ویتامین های آنتی اکسیدان و ترکیبات فنولیک در محصولات ارگانیک قوت بیشتری گرفته است. در شرایط یکسان، محصولات ارگانیک حاوی نیترات و باقی مانده های شیمیایی کمتری هستند، ولی محدودیت استفاده از قارچ کش ها احتمال وجود سموم قارچی را در آنها افزایش می دهد. مقاله حاضر مروری بر ویژگی های غذاهای ارگانیک در پنج بخش قوانین، بازار، تولید، ویژگی های تغذیه ای و ایمنی مواد غذایی است.

کلمات کلیدی:

غذای ارگانیک، ایمنی مواد غذایی، ارزش غذایی، ترکیبات زیست فعال

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468410>

