

عنوان مقاله:

نقش استانداردها در ارزیابی روغن ها و چربی های خوراکی

محل انتشار:

سومین کنگره سراسری در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

زهرا پیراوی ونک - عضو هیات علمی پژوهشگاه استاندارد و دبیر کمیته های بین المللی کدکس و ایزو روغن ها و چربی های خوراکی در ایران

خلاصه مقاله:

استانداردها به عنوان مهمترین مدارک فنی و علمی مورد پذیرش تجارت جهانی که پایه ریزی آن در بخش مواد غذایی بر مبنای کیفیت، ماهیت، ایمنی و سلامت مصرف کننده صورت می پذیرد، به سطوح بین المللی، منطقه ای، ملی و شرکتی تقسیم می شوند. در این راستا با توجه به اهمیت روغن ها و چربی های خوراکی به عنوان یکی از مهمترین بخش های مواد غذایی از نظر تامین انرژی، خصوصیات تغذیه ای و همچنین عملگرایی و کارایی آنها در خانوار و صنعت، بررسی ویژگی های آن با شاخص های استاندارد دارای اهمیت ویژه ای می باشد. در این راستا، الگوی ارزیابی به چهار بخش معیارهای کیفی، شاخص های فیزیکوشیمیایی، ویژگی های ماهیتو ترکیبی و نهایتا معیارهای ایمنی که دربرگیرنده آلاینده های مرتبط هستند تقسیم می شود که در این مقاله به ارزیابی شاخص ها و پارامترهای موجود در استانداردها ی روغن ها و چربی های خوراکی پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

استاندارد، روغن و چربی خوراکی، معیارها و شاخص های ارزیابی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/548643>

