

عنوان مقاله:

مروری بر تفسیر ویژگی های مختلف اندازه گیری خواص آنتی اکسیدانی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

هیلا لک - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی واحد نور

خلاصه مقاله:

کاربرد آنتی اکسیدان ها در مواد غذایی یکی از موثرترین روش های آهسته کردن اکسایش لیپیدها و افزایش عمر نگه داری غذاهای لیپیدی و بنابراین جلوگیری از کاهش کیفیت حسی و تغذیه ای آنهاست. در حال حاضر، آنتی اکسیدان های سنتزی (BHT)، (BHA)، پروپیل گالات (PG) و ترسیو بوتیل هیدروکینون (TBHQ) دارای بیشترین گستردگی کاربرد می باشند، اما کصرف آنها به دلیل خاصیت سرطان زایی و تمایل روزافزون مردم در جهت پرهیز از مصرف یا به حداقل رساندن کاربرد افزودنی های سنتزی در مواد غذایی رو به کاهش گذارده است. از این رو، آنتی اکسیدان های طبیعی مانند توکوفرول ها و مشتقات اسید آسکوربیک تحت عنوان آنتی اکسیدان های طبیعی ایمن به طور گسترده ای مورد استفاده قرار گرفته اند. هم چنین، شواهدی در دست است که رژیم های غنی از آنتی اکسیدان های گیاهی، سلامت انسان را از دیدگاه سرطان زایی و بیماری های کرونری قلب کمتر به خطر می اندازند، با توجه به مطالب فوق در این مقاله به بررسی روش های اندازه گیری آنتی اکسیدان ها می پردازیم.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، اندازه گیری، توکوفرول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647206>

