

عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد اسید سیتریک در صنایع غذایی

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

بهاره قدیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت ا... آملی، آمل، ایران

حمیدرضا صمدلویی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شاهرود، شاهرود، ایران

خلاصه مقاله:

اسیدهای آلی از مهمترین اسیدهای است که از آن یا املاح آنها در صنایع مختلف غذایی و دارویی استفاده می شود این اسیدها به روش استخراج از میوه ها، روش شیمیایی و از روش تخمیر حاصل می گردند. از مهمترین اسیدهای آلی می توان به اسید سیتریک، اسید گلوکونیک، اسید لاکتیک و اسید استیک اشاره کرد میزان این اسیدها در فراورده های گیاهی بسیار متغییر است در برخی محصولات نظیر ذرت شیرین بسیار پایین و در بعضی دیگر مانند غوره بسیار بالا می باشد. از دیگر اسیدها به اسیدهای حلقوی مانند اسید کلروزنیک می توان اشاره کرد که در واکنش های قهوه ای شدن آنزیمی و غیرآنزیمی (واکنش میلارد) در مواد غذایی حایز اهمیت است. برخی دیگر مانند اسید بنزوبیک به دلیل خاصیت ضد قارچی مهم می باشند از مهمترین اسیدهایی که در اغلب فراورده های گیاهی وجود دارد، اسید سیتریک است که میزان آن در بافت های گیاهان ممکن است تا 3 درصد وزن تازه آنها برسد. البته در بعضی از میوه ها و سبزی ها، به جای اسید سیتریک و اسید مالیک، اسیدهای آلی دیگری غالب اند که می توان به اسید تارتاریک در آووکادو و انگور، اسید ایزوسیتریک در توت و اسید اگزالیک در اسفناج اشاره نمود. اسید سیتریک (2- هیدروکسی پروپان، 1 و 2 و 3- تری کربوکسیلیک اسید) با وزن مولکولی 210/14 دالتون، یک ترکیب شیمیایی تجاری و متابولیت حد واسط در چرخه کربس است، که در این مقاله به کاربرد اسید سیتریک در صنایع غذایی می پردازیم.

کلمات کلیدی:

اسید سیتریک، صنایع غذایی، قهوه ای شدن آنزیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647316>

