

عنوان مقاله:

بررسی مقدار بنزوات، سوربات و نیترات در رب های گوجه فرنگی مصرفی در سطح شهرستان مهاباد با روش اسپکتروفتومتری

محل انتشار:

سومین همایش ملی انرژی، محیط زیست، کشاورزی و توسعه پایدار (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

نادیا امین الاسلام - دانش آموخته ی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران (کردستان)

فریبرز نصری - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

نگهداری غذا، امروزه شامل بکار بردن روش هایی جهت به حداقل رساندن آلودگی است که یکی از این راه ها افزودن مواد نگهدارنده غذایی می باشد. برای حفظ کیفیت تغذیه ای مواد غذایی، برای بهبود خواص ارگانولپیتیکی غذا و یا کمک به تولید، پردازش، ذخیره سازی و حمل و نقل مواد غذایی از افزودنی ها استفاده می شود. که به جهت ممانعت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا یا مولد فساد به محصولات غذایی اضافه می شود. استفاده از افزودنی ها در مواد غذایی یک روش تکنولوژی مهم در تولید محصولات فرآوری شده و غذاهای آماده می باشد. هدف از این تحقیق تعیین مقدار بنزوات، سوربات و نیترات موجود در رب های گوجه فرنگی عرضه شده در سطح شهرستان مهاباد بود، به این منظور، جمعاً 1 نمونه رب خانگی و 20 نمونه رب گوجه فرنگی از سطح عرضه در بازار خریداری شدند و پس از آماده سازی نمونه ها، توسط اسپکتروفتومتر دو پرتوی، بنزوات، سوربات و نیترات موجود در نمونه ها اندازه گیری شد. نتایج حاصل از بررسی نمونه ها نشان داد که 70 % نمونه ها دارای بنزوات سدیم، 20 % نمونه ها دارای سوربات پتاسیم و همچنین 100% نمونه ها دارای نیترات پتاسیم می باشد. با توجه به نتایج بدست آمده لزوم اجرای برنامه های آموزشی و نظارت بیش تر برای اغلب رب های گوجه فرنگی کاملاً مشهود می باشد.

کلمات کلیدی:

بنزوات، سوربات، نیترات، رب گوجه فرنگی، اسپکتروفتومتر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/719113>

