

عنوان مقاله:

تاثیر 9 فرآیند مختلف بر روی میزان پراکسید زولیبیای تهیه شده شهر کاشان سال 87

محل انتشار:

دوازدهمین همایش ملی بهداشت محیط (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

ذات اله عاصمی - دانشجوی دکترای تخصصی تغذیه، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کاشان

محسن تقی زاده - دانشجوی دکترای تخصصی تغذیه، عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی کاشان

حسین شاکری - کارشناس ارشد شیمی، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کاشان

فاطمه گل سرخی - کارشناس آزمایشگاه، معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی کاشان

خلاصه مقاله:

پراکسید اولین ترکیبی است که بعد از اکسیداسیون چربی ها و روغن ها بوجود می آید. وقتی که میزان پراکسید به اندازه معین رسید تغییرات مختلفی صورت می گیرد و مواد فراری که باعث ایجاد بو و طعم نامطلوب در چربی و روغن ها می گردد، ایجاد می شود. مقاله حاضر، گزارشی است که با هدف تاثیر 9 فرآیند مختلف بر روی میزان پراکسید زولیبیای تهیه شده شهر کاشان سال 87 طراحی و به اجرا در آمد. مواد و روش ها: تحقیق با طراحی مطالعه توصیفی روی تعداد 135 نمونه زولیبیا طی مدت 6 ماه انجام گرفت. در این مطالعه از 9 فرآیند مهم از جمله استفاده از انواع روغن ها (جامد، مایع و مایع سرخ کردنی) + ظرف مسی + دفعه اول، دوم و سوم سرخ کردن جهت بررسی بهترین شرایط تولید زولیبیا استفاده شده است. نتایج حاصل با استفاده از آزمون ANOVA مورد آنالیز آماری قرار گرفت. در مجموع میزان پراکسید تولید شده در روغن جامد در هر 3 بار سرخ کردن در مقایسه با روغن مایع و روغن مایع سرخ کردنی در ظروف مسی کمتر بوده است. با توجه به میزان بالای پراکسید در اکثریت نمونه ها و همچنین خطراتی که پراکسید بر روی سلامتی دارد برنامه ریزی مداوم و ارائه راهکارهای کاربردی توسط سیاستگذاران و مسئولین بهداشتی شهرستان را طلب می کند.

کلمات کلیدی:

پراکسید، زولیبیا، کاشان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/82243>

