

عنوان مقاله:

ویژگی های روغن زیتون بر اساس استاندارد ملی ایران

محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

هاجر ذوالفقاری - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران.

فایق مولودی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، ارومیه، ایران

علی احسانی - استاد بهداشت و ایمنی مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، تبریز، ایران.

خلاصه مقاله:

استاندارد ها به پنج دسته بین المللی، منطقه ای، ملی، شرکتی و کارخانه ای تقسیم می شود. یکی از مهمترین استانداردهای بین المللی در زمینه مواد غذایی، استانداردهای بین المللی کدکس می باشد. در استاندارد بین المللی کدکس، استاندارد شماره 33 مربوط به روغن زیتون است. شورای بین المللی روغن زیتون، به صورت اختصاصی استاندارد های بین المللی مربوط به روغن زیتون را تدوین می کند. با توجه به اهمیت روز افزون روغن ها و جایگاه ویژه رژیم غذایی در زندگی روزمره و اثر آنها در سلامتی و بیماری های قلبی عروقی لازم است در انتخاب نوع و کیفیت آن تحقیقات بیشتر انجام شود. در این مطالعه جستجو در پایگاه استاندارد های ملی ایران و استاندارد بین المللی کدکس انجام گرفت و استاندارد های لازم در مورد روغن زیتون مورد بررسی و پژوهش قرار گرفت. در بین روغن ها، روغن زیتون یکی از مهمترین روغن هایی است که دارای خواص ویژه و منحصر به فرد تغذیه ای و کیفیتی می باشد. ضرورت وجود استاندارد باعث طرح ریزی، پیاده سازی، اعمال، حفظ و به روزآوری یک سیستم مدیریت ایمنی مواد غذایی با هدف تامین محصول های منطبق با مصرف مورد نظر و ایمن برای مصرف کننده می باشد.

کلمات کلیدی:

روغن زیتون، استاندارد، کیفیت روغن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873581>

