

## عنوان مقاله:

بررسی میزان اسیددیته، پراکسید و آفلاتوکسین در انواع مغزهای خوراکی و تاثیر عوامل نگهداری، حمل و نقل و پوست گیری در تهیه آنها

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسنده:

محترم جانی قربان

## خلاصه مقاله:

در این طرح میزان اسیددیته، پراکسید و آفلاتوکسین بر روی انواع خشکبار شامل گردو، فندق، بادام هندی، بادام زمینی، بادام درختی، انواع پسته، خلال مغز بادام و خلال مغز پسته در محصولات ایرانی و خارجی موجود در بازار که به صورت فله ای عرضه می شوند، اندازه گیری شود تا تاثیر نحوه نگهداری، حمل و نقل و پوست گیری هر فراورده در میزان تغییرات اسیددیته، پراکسید و آفلاتوکسین بررسی شود. با توجه به اینکه در محصول ایرانی عملیات حمل و نقل آبی وجود ندارد، عمدتاً محصولات ایرانی از کیفیت بالاتری برخوردار بود و واحدهای توزیعی بویژه مراکزی که دارای انبارهای مناسب برای نگهداری محصولات هستند، میزان اسیددیته و پراکسید مناسب تری را نشان می دهند. در فراورده خلال به دلیل استفاده از آب گرم برای پوست گیری مغزهای خوراکی و برش زدن محصول، پس از فرایند خشک کردن، میزان اسیددیته و پراکسید افزایش دارد. به طور کلی مطلوب شدن شرایط برداشت محصول، انبارداری، پوست گیری، بسته بندی و ... باعث شده در مغزهای خوراکی کلیه محصولات موجود که آفلاتوکسین آنها با روش HPLC اندازه گیری شد، مقادیری کمتر از حدود قابل قبول در استانداردهای ملی و جهانی باشند.

## کلمات کلیدی:

مغزهای خوراکی، آفلاتوکسین، اسیددیته، پراکسید و استاندارد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873706>

