

عنوان مقاله:

بررسی عوامل موثر بر تشکیل آکريل آميد و راهکارهای کاهش آن در محصولات نانوایی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فاطمه سردابی - دانشجوی دکتری تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه تربیت مدرس، دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی و سازمان ملی استاندارد ایران

محمد حسین عزیزی تبریززاد - استاد تمام دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

امروزه حضور آکريل آميد در مواد غذایی مختلف سرخ شده و پخته شده نگرانی هایی را موجب شده است که به علت پتانسیل سمیت یا قابلیت سرطان زایی آن در حیوانات و انسان می باشد. محصولات نانوائی به میزان گسترده ای به ویژه توسط کودکان و نوجوانان مورد مصرف قرار می گیرند. بنابراین آکريل آميد موجود در این محصولات به میزان زیادی در جذب کلی روزانه آکريل آميد مشارکت نموده و به همین جهت به عنوان یک نگرانی برای سلامت عمومی، محسوب می گردد. در این بررسی مروری، عوامل اصلی موثر بر تشکیل آکريلآميد و راهکارهای مختلف کاهش آن در محصولات نانوائی مانند اثر عوامل کشاورزی، ترکیب پایه گندم و آرد، میزان استخراج آرد، صدمه دیدگی نشاسته، نوع تکنولوژی مورد استفاده، دما و زمان پخت، افزودنی های مختلف، تخمیر، استفاده از جایگزین های غلات در محصولات گندم، آنتی اکسیدان های مختلف و استفاده از آنزیم مورد بحث قرار می گیرد.

کلمات کلیدی:

آکريل آميد، تشکیل، کاهش، محصولات نانوائی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873716>

