

عنوان مقاله:

مروری بر روش های تجزیه ای مواد رنگزای آزو در صنعت مواد خوراکی

محل انتشار:

فصلنامه مطالعات در دنیای رنگ، دوره 7، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

شهره روحانی - گروه پژوهشی مواد رنگزای آلی، موسسه پژوهشی علوم و فناوری رنگ و پوشش

اعظم پیرکرمی - گروه پژوهشی نانوفناوری رنگ، موسسه پژوهشی علوم و فناوری رنگ و پوشش

خلاصه مقاله:

مواد رنگزای آزو برای رنگ دهی به فرآورده های خوراکی افزوده می شوند تا نه تنها ظاهر مواد خوراکی را زیبا جلوه دهد بلکه ظاهر اصلی آن در طی فرآیند تولید ثابت بماند. با این وجود، کشورهای بسیاری در سرتاسر جهان استفاده از اکثر مواد رنگزای آزو در مواد خوراکی را ممنوع کرده اند و استعمال این ترکیبات به شدت از طریق عرضه مواد خوراکی داخلی و صادراتی بررسی و کنترل می شود. متخصصین کنترل مواد خوراکی روش های کاملاً دقیق و حساس تجزیه ای را برای نظارت و تضمین کیفیت و سلامت فرآورده های خوراکی اتخاذ می کنند. مقاله حاضر بررسی جامعی از روش های تجزیه ای گوناگون مورد استفاده در مطالعه مواد رنگزای آزو مصرفی در صنایع خوراکی نقاط مختلف دنیا را ارائه می دهد.

کلمات کلیدی:

مواد رنگزای آزو، صنایع خوراکی، روش های تجزیه ای، استخراج، کروماتوگرافی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/895557>

