

## عنوان مقاله:

شناسایی رنگ های مصنوعی خوراکی به روش کروماتوگرافی لایه نازک

## محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

## نویسندگان:

زهرا غلامی - دانشجوی دکتری، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی شیراز

سمیه گرمی - دانشجوی دکتری، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی شیراز

مرضیه راشدی نیا - استادیار، معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی شیراز

## خلاصه مقاله:

رنگ های مصنوعی خوراکی به طور گسترده در ایران، مثل همه جای دنیا استفاده می شود. به خاطر تاثیر شیوه زندگی، الگوی غذایی مردم هم تغییر کرده است. در غذاهای فراوری شده از رنگ های مصنوعی برای جذابیت استفاده می کنند. در این مطالعه استخراج رنگ مصنوعی از غذا، شناسایی این تغلب با استفاده از کروماتوگرافی لایه نازک، در شیرینی ها، نوشیدنی ها و رب گوجه فرنگی انجام شده است. شناسایی براساس مقایسه R(F) (زمان بازداری) استاندارد، با نمونه ها انجام می شود. 982 نمونه مواد غذایی شامل: شیرینی 143 ، نوشیدنی 191 و رب گوجه فرنگی 378 نمونه در استان فارس در سال 2018 جمع اوری شده است. رنگ از نمونه ها توسط اسید استیک، محلول آمونیاک و پشم استخراج شد. استفاده از رنگ های مصنوعی طبق استاندارد ملی ایران مجاز نیست. 8 / 32 % از کل نمونه ها دارای رنگ مصنوعی باشند و 2 / 67 % از نمونه ها فاقد رنگ مصنوعی می باشند. 6 / 59 % از نمونه های شیرینی ، 6 / 6 % از نمونه های رب گوجه فرنگی و 7 / 26 % از نوشیدنی ها حاوی رنگ مصنوعی بودند. رنگ های زرد کینولین یلو، تارتارازین و سانسیت یلو متداولترین رنگ های مورد استفاده بودند. نیاز اساسی است که آگاهی درباره اثرات سمی رنگ های مصنوعی ایجاد شود. این روزها رنگ های مصنوعی به کرات استفاده می شود. بنابراین نتایج مطالعه خیلی مفید است. برای جلوگیری از تغلبات رنگ در غذا، با در نظر گرفتن سطوح بالای رنگ های مصنوعی از نمونه های مورد مطالعه، اقدام پیشگیرانه لازم است.

## کلمات کلیدی:

کروماتوگرافی لایه نازک، رنگ های مصنوعی، نوشیدنی و شیرینی کننده

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957454>

