

عنوان مقاله:

آکريل آميد در مواد غذایی: مکانیسم شکل گیری، اهمیت و مخاطرات

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

آیدا امیدی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

محمد جوکی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

زهرا نامدار - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

آکريل آميد به عنوان یک ماده سرطان زا که اخیرا در مواد غذایی فرایند شده یافت شده، یکی از ترکیبات مضر می باشد که در فرایندهای حرارتی شدید در مواد غذایی ایجاد می شود. در این مطالعه، مکانیسم تشکیل آکريل آميد در محثولات غذایی فرایند شده، اهمیت و مخاطرات جذب این ترکیب از طریق مواد غذایی و اثرات آن بر سلامت مصرف کننده می پردازیم. نتایج این تحقیق نشان می دهد که حرارت دهی مواد غذایی در زمان و دمای بالا می تواند منجر به تشکیل آکريل آميد در محصولات غذایی گردد. در سال های اخیر، تشکیل آکريل آميد در بسیاری محصولات غذایی مانند محصولات نانوائی و قهوه روند صعودی داشته که ممکن است این حقیقت را مشخص نماید که تمام ابزارهای کنترلی پیشنهادی در کاهش سطح آکريل آميد مواد غذایی خیلی موثر نبوده اند. اگرچه نتایج بررسی ها نشان می دهد کاهش دما و زمان فرایند حرارتی مورد استفاده می تواند به عنوان مهمترین فاکتور در اختیار در کاهش تشکیل این ترکیب در مواد غذایی مورد توجه قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

فرایند حرارتی، واکنش قهوه ای شدن، واکنش شیمیایی، سلامت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156635>

