

عنوان مقاله:

آمینهای بیوژن در مواد غذایی، تولید، کنترل و آگاهی مصرف کننده از این ترکیبات

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

صفورا پشنگه - عضو هیئت علمی، بخش صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جهرم

مرضیه خان زاده - دانشجو، بخش صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جهرم

روح انگیز سپهری - دانشجو، بخش صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جهرم

مهرداد نیاکوثری - استادیار، بخش صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

لاکتیک اسید باکتری های تخمیر کننده مواد غذایی به عنوان باکتری های غیر بیماری زا در نظر گرفته می وند. با اینحال بعضی از گونه های LAB تولید آمین های بیوژنیک می کنند. آمین های بیوژنیک ترکیبات آلی نیتروژن داری هستند که اصولاً بوسیله دکرپوکسیلاسیون اسیدهای آمینه تولید می شوند. حضور آمین های بیوژن در مواد غذایی شاخص فعالیت میکروبی نامطلوب، فساد مواد غذایی با فرآوری نامناسب می باشند. مصرف مواد غذایی حاوی مقادیر نسبتاً بالایی از این آمین ها باعث بروز مسمومیت می شود. نظر به اهمیت این آمین های بیوژن، هدف از این مطالعه افزایش سطح آگاهی مردم، منابع غذایی و اثرات سمی این ترکیبات می باشد. سلامت مهمترین نکته ای است که در تولید مواد غذایی باید در نظر گرفته شود. هیچ قانون خاصی در مورد محتوای آمین های بیوژن مواد غذایی تخمیری وجود ندارد، اما باید از تجمع این ترکیبات جلوگیری کرد. توانایی میکروارگانیسم ها برای دکرپوکسیلاسیون اسیدهای آمینه بسیار متغیر می باشد و به گونه باکتری بستگی دارد. بنابراین شناسایی باکتری های دارای فعالیت آنزیمی دکرپوکسیلازی اهمیت زیادی برای ارزیابی خطر آمین های بیوژن در مواد غذایی و جلوگیری از تجمع آنها دارد. [توضیح: فایل مقاله مشکل دارد و حروف به صورت چسبیده نمایش داده می شوند.]

کلمات کلیدی:

آمین های بیوژن، تخمیر غذایی، لاکتیک اسیدباکتری ها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235044>

