

پلاکسندهای طبیعی؛ سازوکار و کاربرد در مواد غذایی

www.ketab.ir

مؤلفان:

دکتر رضا اسماعیل زاده کناری

دکتر راضیه رضوی

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سرشناسه	:	اسما عیلازاده کناری، ر ضا، ۱۳۵۵-
عنوان و نام پدیدآور	:	پاداکننده‌های طبیعی؛ سازوکار و کاربرد در مواد غذایی / مولفان رضا اسماعیل زاده کناری-راضیه رضوی
مشخصات نشر	:	ساری: دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	:	۲۴۸ص: مصور(بخشی رنگی)، جدول، نمودار .
شابک	:	978-622-6860-41-3
وضعیت فهرست نویسی	:	فیپا
یادداشت	:	کتابنامه.
موضوع	:	آنتی اکسیدانت ها
موضوع	:	Antioxidants
موضوع	:	مواد غذایی -- نگهداری
موضوع	:	Food -- Preservation
موضوع	:	روغن های خوراکی -- فساد
موضوع	:	Oils and fats, Edible -- Deterioration
موضوع	:	لیپیدها -- اکسیداسیون
موضوع	:	Lipids -- Oxidation
شناسه افزوده	:	رضوی، راضیه، ۱۳۶۸-
شناسه افزوده	:	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری
رده بندی کنگره	:	RB1۷۰
رده بندی دیویی	:	۶۱۳/۲۸۶
شماره کتابشناسی ملی	:	۸۵۲۸۴۱۹
اطلاعات رکورد کتابشناسی	:	فیپا

داوری علمی و تأیید شده در معاونت پژوهشی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

پاداکننده‌های طبیعی؛ سازوکار و کاربرد در مواد غذایی

مولفان	:	رضا اسماعیل زاده کناری-راضیه رضوی
ناشر	:	دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری
ویراستار ادبی	:	دکتر محمدرضا دیری
تیراژ	:	۱۰۰۰ نسخه
نوبت چاپ	:	اول، ۱۴۰۰
قیمت	:	۷۲۰۰۰ تومان
چاپ	:	نوروزی

هر گونه چاپ و تصویربرداری به هر شکل و تکثیر صفحات کتاب ممنوع می‌باشد.

مرکز نشر و پخش: تلفن: ۰۱۱۳۳۶۸۷۴۳۷ فاکس: ۰۱۱۳۳۶۸۷۴۴۲

بیش گفتار

اکسایش مهم‌ترین عامل فساد مواد غذایی حاوی چربی و روغن‌های غیراشباع در طول آماده‌سازی، فرآیند، حمل و نقل و انبارداری است. این فرآیند که به تشکیل ترکیبات سمی و بوی نامطلوب در روغن و فرآورده‌های غذایی حاوی روغن منجر می‌شود، با استفاده از پاداکسندهای طبیعی یا سنتزی تا حد بسیار زیادی به تأخیر می‌افتد یا از آن ممانعت می‌شود. از آن جایی که اثرات سمیت و سرطان‌زایی پاداکسندهای سنتزی از جمله BHT، BHA، TBHQ و PG در حیوانات آزمایشگاهی آشکار شده است، تمایل تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان مواد غذایی به استفاده از محصولات غذایی حاوی ترکیبات پاداکسنده طبیعی افزایش یافته است. پاداکسندهای طبیعی پتانسیل بالایی در مهار رادیکال‌های آزاد و جلوگیری از واکنش‌های زنجیره‌ای اکسایش در مواد غذایی دارند و جایگزین مناسبی برای پاداکسندهای سنتزی هستند. پاداکسندهای طبیعی بیش‌تر شامل عصاره‌ها و اسانس‌ها هستند که از منابع گیاهی استخراج می‌شوند. برخی از پاداکسندهای طبیعی از ضایعات کشاورزی استخراج می‌شوند که دارای ارزش افزوده هستند. با توجه به این که استفاده از پاداکسندهای طبیعی امروزه در دنیا بسیار حائز اهمیت است، نویسندگان تلاش نموده‌اند تا حاصل سال‌ها تحقیقات علمی و عملی خود را در قالب کتاب حاضر به علاقمندان عرضه نمایند. در این کتاب در ابتدا، مقدمه‌ای در مورد واکنش‌های اکسایش چربی‌ها سخن به عمل آمده و سپس به روش‌های مهار واکنش‌های اکسایش چربی پرداخته شده است. روش‌های استخراج پاداکسندهای طبیعی و نحوه اندازه‌گیری ترکیبات مؤثر و خاصیت پاداکسندگی آن‌ها در ادامه بررسی شده است و در نهایت، به مثال‌هایی از کاربرد استفاده از پاداکسندهای طبیعی در جلوگیری از اکسایش چربی در مواد غذایی مختلف به ویژه روغن‌های گیاهی پرداخته شده است. بی‌شک هیچ کتابی بدون عیب نیست و صاحب‌نظران گرامی می‌توانند با ارسال پیشنهادات خود در مورد این کتاب ما را در بهبود و اصلاح هر چه بیش‌تر این کتاب یاری رسانند. در پایان از معاونت پژوهشی و انتشارات دانشگاه به ویژه سرکار خانم نرگس جباری که در پیگیری روند اداری کتاب همکاری دلسوزانه‌ای داشتند، سپاسگزاری می‌شود.

رضا اسماعیل زاده کناری و راضیه رضوی
دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری