

عنوان مقاله:

مهاجرت آلومینیوم از دسته بندی نیمه منعطف به درون غذاهای بسته بندی شده در طی مدت نگهداری

محل انتشار:

فصلنامه سلامت و محیط زیست، دوره 10، شماره 3 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فرشته احمدی - گروه مهندسی بهداشتی محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران

نوشین راستکاری - مرکز تحقیقات آلودگی هوا - پژوهشکده محیط زیست - دانشگاه علوم پزشکی تهران

پریسا صدیق آرا - گروه مهندسی بهداشت محیط - دانشکده بهداشت - دانشگاه علوم پزشکی تهران

غلامرضا جاهد خانیکی - گروه مهندسی بهداشت محیط - دانشکده بهداشت - دانشگاه علوم پزشکی تهران

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: آلومینیوم عنصری نورتوکسیک است که احتمالاً در بروز بیماری آلزایمر نقش دارد. استفاده از بسته بندی نیز منعکس در سال های اخیر افزایش یافته است. در این نوع دسته بندی لایزال آلومینیوم است. هدف از این مطالعه تعیین غلظت آلومینیوم در فضاهای بسته بندی شده در بسته های نیز منعطف آلومینیومی در طی مدت نگهداری است. روش بررسی: 36 نمونه از انواع غذاهای بسته بندی شده در ظرف نیمه منعطف (جوجه کباب، خوراک مرغ، خورش قیمه) در چهار مقطع زمانی شامل روزهای 0، 60، 120 و 180 پس از تولید آنالیز شدند. تعیین غلظت Al در نمونه ها به کمک دستگاه ICP پس از هضم مرطوب نمونه ها انجام شد. تجزیه و تحلیل داده ها با آزمون واریانس دو طرفه Two-way analysis of variance با در نظر گرفتن متغیر دست نگه و نوع غذا صورت گرفت. یافته ها: نتایج نشان داد اثر مدت نگهداری بر افزایش محتوای Al غذا ها از نظر آماری معنی دار است $p < 0/001$. پس از 180 روز نگهداری غذاها بیشترین غلظت Al مربوط به غذای جوجه کباب ($0/93 \pm 3/27$ ppm) و کمترین غلظت Al مربوط به خورش قیمه ($0/16 \pm 1/04$ ppm) بود. نتایج مطالعه حاضر نشان داد نگهداری غذا در بسته های فضای نیمه منعطف بر پایه Al می تواند منجر به افزایش محتوای Al غذایی به مقدار معنی داری بشود. براساس میزان جذب قابل تحمل روزانه 1 mg/kg وزن بدن اعلام شده عوض سازمان بهداشت جهانی مواجهه با Al اثر مصرف غذاهای آماده نگهداری شده به مدت شش ماه در بسته های نیمه منعطف آلومینیومی دوز پایینی از Al را به رژیم غذایی افراد اضافه می کند.

کلمات کلیدی:

آلومینیوم، نشت، بسته بندی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/752625>

