

بیماری‌های قلبی و عروقی عامل اصلی مرگ‌ومیر در جهان هستند. رژیم‌های غذایی حاوی اسیدهای چرب ترانس اثرات مختلفی را بر روی چربی خون، مقاومت به انسولین، ترمبوز و آسیب عملکردی سلول‌های اندوتلیال ایجاد می‌کنند. فرآورده‌های گوشتی به دلیل محبوبیت بین مردم و آماده شدن سریع می‌تواند بر سلامت مردم تأثیر نامطلوب داشته باشند. با توجه به تغییر استانداردهای ملی و اینکه مطالعه‌ای در مورد میزان اسید چرب ترانس و کیفیت روغن‌های حرارت دیده فرآورده‌های گوشتی صورت نگرفته بود بدین منظور هدف از این مطالعه اندازه‌گیری پروفایل اسید چرب و کیفیت روغن‌های فرآورده‌های گوشتی پرمصرف می‌باشد.



معاونت تحقیقات و فناوری
دانشگاه
علوم پزشکی همدان



بررسی پروفایل اسیدهای چرب
و کیفیت روغن
در فرآورده‌های گوشتی پرمصرف



در این مطالعه ۱۰ نوع محصول فراورده گوشتی پرمصرف (کوردن بلو، شنیسل مرغ، فیله مرغ سوخاری، کباب لقمه، کالباس، سوسیس، کوکتل، هاتداگ، ناگت، همبرگر) از فروشگاه‌های استان همدان در سال ۱۴۰۲ تهیه شده و مورد بررسی قرار گرفت. استخراج اسیدهای چرب، اسید چرب ترانس، اسید چرب اشباع، اسید چرب غیراشباع توسط (GC) دستگاه کروماتوگرافی گازی (صورت گرفت. اندازه‌گیری میزان چربی کل با استفاده از روش سوکسوله انجام گرفت و خصوصیات فیزیکوشیمیایی روغن‌هایی استخراجی محصولات ارزیابی شدند.



یافته‌ها نشان دادند که میزان چربی کل در بین محصولات شنیسل مرغ ۲۰/۹۸٪ و فیله مرغ سوخاری ۲۰/۴۵٪ ناگت مرغ ۲۰/۲۱٪ بیش از حد مجاز استاندارد تعیین شده بودند و کالباس به میزان ۱۳/۳۴٪ کمترین میزان چربی کل را داشت، همچنین میزان اسید چرب ترانس در همبرگر و کباب لقمه به ترتیب ۳/۷۷٪ و ۲/۶۵٪ بیشتر از حد مجاز تعیین شده استاندارد بودند.



به‌طور کلی کباب لقمه و همبرگر با داشتن بالاترین میزان اسید چرب اشباع و ترانس می‌تواند تهدیدی برای مصرف‌کنندگان باشد پس باید کیفیت روغن‌های مصرفی در تهیه فرآورده‌های گوشتی نظارت و کنترل شوند و استانداردی مشخص لحاظ گردد. ارزش اسیدی و پراکسید محصولات مطرح‌شده بالا بود و استفاده از روغن برای سرخ کردن باید کنترل شود و آموزش‌های لازم برای پخت غذاهای سالم در رستوران داده شود و سیستم صدور مجوز ویژه برای منوهای غذایی سالم ایجاد شود.

در هنگام مصرف فرآورده‌های گوشتی به لیبل محصول و میزان اسید چرب ترانس و اشباع توجه نمایند.



همبرگر و کباب لقمه به ترتیب $50/38\%$ و $45/41\%$ بیشترین اسید چرب اشباع و سوسیس $20/79\%$ کمترین میزان را دارا بودند. بیشترین میزان اسید چرب غیراشباع حاوی اسید اولئیک ($37/04\%$) در کباب لقمه و اسیدلینولئیک ($44/31\%$) در سوسیس یافت شد. اسیدپته روغن استخراجی همه نمونه‌ها بیشتر از حد مجاز تعیین شده استاندارد بودند و میزان پراکسید به جز نمونه کوردن بلو بقیه محصولات با استاندارد مطابقت داشتند.

