

آنتی اکسیدان های طبیعی و مصنوعی

مؤلف:

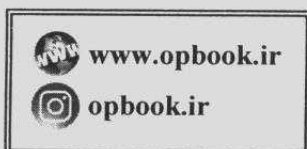
مهندس پریسا آقائبی



انتشارات علوم بویا

سرشناسه	: آقایی جورتانی، پریسا، ۱۳۵۶-
عنوان و نام پدیدآور	: آنتی اکسیدان های طبیعی و مصنوعی / مولف پریسا آقایی جورتانی.
مشخصات نشر	: تهران: علوم پویا: امید انقلاب، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۱۰۷ ص: جدول.
شابک	: 978-966-7253-09-2 ۵۵۰۰۰۰ ریال
وضعیت فهرست نویسی	: فیبا
موضوع	: آنتی اکسیدانت ها
موضوع	: Antioxidants
رده بندی کنگره	: RB1۷۰
رده بندی دیویی	: ۶۱۳/۲۸۶
شماره کتابشناسی	: ۷۷۴۳۵۲۱

انتشارات علوم پویا (عضو انجمن ناشران دانشگاهی) nashr.olompuya@gmail.com



نام کتاب	: آنتی اکسیدان های طبیعی و مصنوعی
مؤلف	: پریسا آقایی
ناشر	: علوم پویا
ناشر همکار	: امید انقلاب
حروفچینی	: انتشارات علوم پویا
حروف نگار و صفحه آرا	: سولماز مرادزاده
نوبت چاپ	: اول ۱۴۰۰
تیراژ	: ۱۰۰
قیمت	: ۵۵۰۰۰۰ ریال
چاپ و صحافی	: عطا - چاووش
لیتوگرافی	: فرانقش
ناظر فنی چاپ	: مهدی طورانیان
شابک	: ۹۷۸-۶۲۲-۷۲۵۳-۰۹-۲

مراکز فروش:

دفتر انتشارات و پخش کتاب علوم پویا: میدان انقلاب، خیابان اردیبهشت (منیری جاوید)، نبش کوچه نوروز، پلاک ۵۱، واحد ۱ تلفن: ۶۶۹۶۰۷۷۳ و ۶۶۴۱۹۵۶۷ تلفکس: ۶۶۹۶۰۷۷۲

پخش کتاب دانشیران: خیابان انقلاب، خیابان اردیبهشت (منیری جاوید)، نبش خیابان وحید نظری - پلاک ۱۴۲

تلفن: ۶۶۴۰۰۲۲۰ - ۶۶۴۰۰۱۴۴

«با توجه به قانون حمایت حقوق مؤلفان، مصنفان و هنرمندان، مصوب سال ۱۳۴۸، کلیه حقوق و حق چاپ متن، طرح روی جلد و عنوان کتاب برای انتشارات امید انقلاب محفوظ است. هر کس تمام یا قسمتی از این اثر را، بدون اجازه ناشر، نشر یا پخش یا عرضه کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت»

پیشگفتار

بسیار جای شکر دارد، در این زمان که علم و دانش با سرعت چشمگیری در حال پیشرفت است توانسته‌ام قدمی هرچند بسیار کوچک در این مسیر بردارم، در کل این وظیفه دانشگاه و دانشگاهیان است که هر کسی به اندازه وسع علمی خود اگر می‌تواند نقشی در این زمینه ایفا کند.

دانش علوم و صنایع غذایی بسیار گسترده و پیشرفته است که در واقع این پیشرفت مرهون برنامه‌های علمی و تحقیقاتی است که توسط متخصصان این حوزه انجام شده، در جوامع توسعه‌یافته صنعتی که پیشرو در این زمینه هستند سلامت غذا قسمت عمده‌ای از برنامه‌ریزی دولت‌ها برای رشد سلامت جامعه است، اینجاست که نیاز به آموزش افراد متخصص در این زمینه احساس می‌شود و به کارگیری آنها در این صنعت برای پیشبرد اهداف سلامت بلندمدت در جامعه امری است انکارناپذیر. در هر جامعه‌ای که به این مهم پرداخته شده و سلامت و استاندارد مواد غذایی به مانند دارو مهم انگاشته شده میزان سلامت در آن جامعه رشد افزون‌تری داشته است که متأسفانه عکس این موضوع را در کشورهای فقیر و جهان سوم شاهد هستیم.

امروزه که با صنعتی شدن سبک زندگی در سراسر دنیا قسمت عمده مواد غذایی در کارخانجات فرآوری می‌شود اگر این کار بدون نظارت مراجع مربوطه و عدم رعایت استانداردهای جهانی در به کار بردن مواد افزودنی انجام شود صددرصد می‌تواند عاملی برای به خطر افتادن سلامت جامعه باشد که اثرات مخرب پایدار و گاه غیرقابل جبران آن به مرور زمان آشکار خواهد شد. به امید روزی که همه دنیا بتواند به طور مساوی و قابل قبولی از آنچه که حق اولیه انسان‌هاست، یعنی تغذیه سالم برخوردار باشد.

فهرست

پیشگفتار

۱	فصل اول: مقدمه
۱	مفاهیم بنیادی
۳	دسته‌بندی آنتی اکسیدان‌ها
۴	آنتی اکسیدان‌های اولیه
۸	آنتی اکسیدان‌های ثانویه
۱۱	فصل دوم: بررسی علمی و دقیق آنتی اکسیدان‌ها
۱۱	عوامل چیلیت‌کننده یا غیرفعال‌کننده‌های فلزی
۱۳	عوامل کاهنده
۱۵	سینرژیزم و سینرژیزم
۱۶	سنجش فعالیت آنتی اکسیدانی
۱۹	مطالعات بر پایه‌ی اکسیداسیون لیپیدی سوپرا
۲۰	روش نگهداری در SHELF
۲۰	روش اکسیژن فعال
۲۱	آنتی اکسیدان‌های مصنوعی
۲۳	بوتیل هیدروکسی آنیزول (BHA)
۲۳	بوتیل هیدروکسی تولوئن (BHT)
۲۵	اتوکسی کوئین
۲۵	گلات‌ها
۲۶	ترشیاری بوتیل هیدرو کوئینون TBHQ
۲۷	آنتی اکسیدان‌های طبیعی
۳۰	آسکوربیک اسید و استر آسکوربیک اسید و نمک‌ها
۳۴	کاروتنوئیدها
۳۷	توکوفرول و توکو تری انول
۳۹	سایر ترکیبات فنولی آنتی اکسیدانی گیاهی
۳۹	آنتی اکسیدان‌های موجود در دانه‌های روغنی - غلات و منابع مشابه