

# SID



سرویس های ویژه



سرویس ترجمه تخصصی



کارگاه های آموزشی



بلاگ مرکز اطلاعات علمی



سامانه ویراستاری STES



فیلم های آموزشی

## کارگاه های آموزشی مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی

کارگاه آنلاین  
بررسی مقابله ای متون (مقدماتی)

کارگاه آنلاین  
پروپوزال نویسی و پایان نامه نویسی

کارگاه آنلاین آشنایی با پایگاه های اطلاعات علمی بین المللی و ترند های جستجو



## بررسی تأثیر فرایندهای خشک کردن و سرخ کردن سبزیجات بر میزان نیتريت و نیترات

مهدي غايب زاده<sup>۱</sup>، احسان صادقي<sup>۲</sup>، اسماعيل عزيزي<sup>۳</sup>، سمانه سير<sup>۲</sup>، محمد ديهيم<sup>۲</sup>

۱-فيلروزكوه- مركز بهداشت فيروزكوه- دانشگاه علوم پزشکی شهيد بهشتی

۲-علوم پزشکی کرمانشاه- علوم پزشکی کرمانشاه،

۳-فيلروزكوه- مركز بهداشت فيروزكوه- دانشگاه علوم پزشکی شهيد بهشتی

**سابقه و هدف:** نیتريت و نیتريت، سلامت انسان را تهديد می کند. مطابق پژوهشهای اخیر یکی از منابع بزرگ مواجهه با نیتريت و نیتريت در رژیم غذایی انسان سبزیجات هستند. هدف از انجام این مطالعه تعیین تأثیر فرایندهای خشک نمودن و سرخ کردن بر میزان نیتريت و نیتريت سبزیجات پرمصرف است.

**مواد و روش ها:** در این مطالعه توصیفی- تحلیلی تعداد ۱۸۰ نمونه سبزی از بازار شهر کرمانشاه به طور تصادفی انتخاب و نمونه‌های مذکور از نظر شاخص میزان نیتريت و نیتريت به روش گریس- ایلوسوی مورد اندازه‌گیری قرار گرفتند. در گام بعدی، پروسه‌های سرخ کردن و خشک کردن بر روی نمونه‌ها صورت گرفت و نیتريت و نیتريت نمونه‌ها مجدد مورد سنجش قرار گرفت. تجزیه تحلیل نتایج با استفاده از نرم افزار SPSS و آزمون آماری ANOVA (آنالیز واریانس یک طرفه) انجام شد.

**یافته ها:** میزان نیتريت و نیتريت در اکثر نمونه‌ها با توجه به نوع محصول و نوع فرایند نگهداری یا مصرف، اختلاف معناداری دارد ( $p > 0/5$ ). به طور میانگین فرایند سرخ کردن و خشک نمودن به جز سبزی تره، در بقیه سبزیجات باعث افزایش میزان نیتريت و نیتريت گردید. **نتیجه گیری:** در اثر فرایندهای سرخ کردن و خشک نمودن نه تنها کاهش در میزان نیتريت و نیتريت سبزیجات به وجود نمی آید بلکه این میزان افزایش نیز یافت. لذا بررسی روشهای دیگر فراوری یا کنترل نیتريت و نیتريت در سبزیجات اولویت اساسی می‌باشد. با توجه به استفاده روزانه و مصرف قابل ملاحظه مردم از سبزیجات و همچنین خطرات بالقوه تجمع نیتريت و نیتريت و ارتباط آن با بعضی از بیماری‌ها و سرطان‌های دستگاه گوارش، پایش منظم و کنترل کیفی سبزیجات و بررسی تأثیر فرایندهای دیگر نگهداری بر میزان نیتريت و نیتريت حائز اهمیت است.

سرخ کردن | خشک کردن | نیتريت | نیتريت | سبزی

# همایش پژوهشی سالیانه دانشگاه علوم پزشکی سمنان

# SID



سرویس های ویژه



سرویس ترجمه تخصصی



کارگاه های آموزشی



بلاگ مرکز اطلاعات علمی



سامانه ویراستاری STES



فیلم های آموزشی

## کارگاه های آموزشی مرکز اطلاعات علمی جهاد دانشگاهی

توجه: بررسی مقاله ای متون (مقدماتی)

کارگاه آنلاین  
بررسی مقابله ای متون (مقدماتی)

PROPOSAL  
پروپوزال

توجه: پروپوزال نویسی و پایان نامه نویسی

کارگاه آنلاین  
پروپوزال نویسی و پایان نامه نویسی

ISI  
Scopus

توجه: آشنایی با پایگاه های اطلاعات علمی بین المللی و ترند های جستجو

کارگاه آنلاین آشنایی با پایگاه های اطلاعات علمی بین المللی و ترند های جستجو