



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

بررسی آلودگی PAH در محصولات غذایی و مخاطرات سلامتی آن ها

عنوان انگلیسی مقاله :

Review of PAH contamination in food products and
their health hazards



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

بخشی از ترجمه مقاله

6. Conclusion

In this review, a comprehensive survey of PAH levels in various food products has been presented. These data were also evaluated to generalize the factors and processes controlling their formation in terms of human dietary exposure. The risk factors of PAH exposure are mainly posed by human activities which pose threats to all types (sea/marine and plant) food resources. In addition to human activities, the methods or approaches involved in cooking, processing, and consumption can also exacerbate exposure to PAH. Proper methods of PAH reduction or inhibition need to be taught and adapted to globally, covering all the routes of their transfer, including use of cautious cooking methods, natural chemical agents (such as antioxidants), and prevention of contamination of vegetation in the growing stage. In addition, the applicability of various antioxidants filled with phenolic compounds was evaluated to assess their inhibitory properties for carcinogenic PAH compounds. The use of novel methods in the form of biocatalysts was intensively investigated to find the proper pathway of PAH degradation in food products and their packaging. As such, qualified approaches should be implemented so that risk analysis is communicated to regulate PAH and to maintain the quality and safety of all food products.

6- نتیجه گیری

در این بررسی مروری، یک بررسی جامع از سطوح PAHs در محصولات غذایی مختلف ارائه شده است. این داده‌ها همچنین به منظور تعمیم فاکتورها و فرایندهای کنترل‌کننده‌ی شکل‌گیری آن‌ها از نظر در معرض قرارگیری غذایی انسانی مورد ارزیابی قرار گرفته‌اند. فاکتورهای ریسک در معرض قرارگیری با PAH اساساً توسط فعالیت‌های انسانی مطرح می‌شوند که مخاطراتی را برای همه‌ی انواع محصولات غذایی (دریایی و گیاهی) مطرح می‌کنند. علاوه بر فعالیت‌های انسانی، روش‌ها یا رویکردهای درگیر در پخت، فراوری و مصرف نیز می‌توانند در معرض قرارگیری با PAH را تشدید کنند. روش‌های مناسب کاهش PAH یا مهار باید آموزش داده شوند و به صورت جهانی پذیرفته شوند. و همه‌ی مسیرهای انتقال آن‌ها، از جمله استفاده از روش‌های پخت هوشیارانه، عوامل شیمیایی طبیعی (مانند آنتی‌اکسیدان‌ها) و جلوگیری از آلودگی سبزیجات در فاز رشد را پوشش دهد. به علاوه، قابلیت کاربرد آنتی‌اکسیدان‌های مختلف که با ترکیبات فنلی انباشته شده‌اند برای ارزیابی خصوصیات مهارتی خودشان برای ترکیبات PAH کارسینوژنیک مورد ارزیابی قرار گرفتند. استفاده از روش‌های جدید در شکل کاتالیزورهای زیستی به مقدار زیادی برای یافتن مسیر مناسب تجزیه‌ی PAH در محصولات غذایی و بسته‌بندی آن‌ها مورد بررسی قرار گرفت. از این رو، روش‌های کیفی باید اجرا شوند به طوری که آنالیز ریسک برای تنظیم PAH و برای حفظ کیفیت و ایمنی همه‌ی محصولات غذایی توصیه می‌شود.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه می‌باشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.