

بررسی میزان پراکسید هیدروژن در روغن‌های اغذیه فروشی شهر کرمانشاه در سال ۱۳۹۵

امیر حسین نافذ^۱، افشنین دارستنج^۲، ایوب یارمحمدی^۳، حامد یارمحمدی^۴، بهمن خدادادیان^۵، یونس سهرابی^۶

مقاله پژوهشی

چکیده

مقدمه: رشد روزافزون مصرف غذاهای فوری مانند انواع ساندویچ، همبرگر و... در بین نوجوانان و جوانان و روش طبخ این غذاها که اغلب به شکل سرخ کرده می‌باشد، باعث آسیب به سلامتی می‌شود؛ چرا که سرخ کردن زیاد روغن خوارکی منجر به هیدرولیز، اکسیداسیون و پلیمریزاسیون روغن می‌گردد. تولید رادیکال‌های آزاد ناشی از سرخ کردن زیاد روغن از جمله علل سرطان، بیماری‌های التهابی و گواراشی، آترواسکلروز، پیزی و نظایر آن می‌باشد. هدف از انجام مطالعه حاضر، بررسی میزان پراکسید در روغن‌های مصرفی اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه در سال ۱۳۹۵ بود.

روش‌ها: این پژوهش به روش توصیفی- مقاطعی در اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه انجام شد. بدین ترتیب، بر اساس استاندارد ۴۹۳ مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، ۸۱ نمونه از روغن‌های مصرفی برداشت شد و پس از انتقال به آزمایشگاه، عدد پراکسید آن‌ها طبق استاندارد شماره ۴۱۷۹ اندازه گیری گردید و مقادیر به دست آمده مورد بررسی قرار گرفت.

یافته‌ها: از مجموع ۸۱ نمونه مورد بررسی، ۵۹ درصد (۴۸ نمونه) از روغن‌ها قابل مصرف و در حد استاندارد و ۴۱ درصد (۳۳ نمونه) آن‌ها غیر قابل مصرف و بالاتر از حد استاندارد مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران (۵ میلی اکی والان در کیلوگرم) بود. علاوه بر این، کمترین و بیشترین عدد اکسایش پراکسید به ترتیب صفر و ۲۹ میلی اکی والان در کیلوگرم به دست آمد.

نتیجه‌گیری: با توجه به این که حدود نیمی از روغن‌های خوارکی مورد بررسی در مطالعه حاضر، مقدار پراکسید بیشتر از حد مجاز داشت؛ بنابراین، لزوم نظارت بیشتر، اطلاع‌رسانی به مصرف کنندگان و اجرای دوره‌های آموزشی و بهداشتی برای شاغلان این بخش امری ضروری به نظر می‌رسد.

واژه‌های کلیدی: پراکسید هیدروژن، آشیزی، روغن‌ها، غذاهای فوری

ارجاع: نافذ امیر حسین، دارستنج، یارمحمدی ایوب، یارمحمدی حامد، خدادادیان بهمن، سهرابی یونس. بررسی میزان پراکسید هیدروژن در روغن‌های مصرفی در مغازه‌های اغذیه فروشی شهر کرمانشاه در سال ۱۳۹۵. مجله تحقیقات نظام سلامت ۳۹۹۶-۴۰۴: ۱۳-۱۶.

پذیرش مقاله: ۱۳۹۶/۶/۴

دریافت مقاله: ۱۳۹۶/۲/۱۶

پراکسید هیدروژن از جمله ترکیبات ناشی از سرخ کردن و نوعی ترکیب کووالانسی قطبی می‌باشد که از دو اتم اکسیژن تشکیل شده است. در مجموع، پراکسیدهای هیدروژن با پیوند هیدروژنی به هم متصل می‌شوند. پراکسید هیدروژن هم در نقش اکسید کننده و هم در نقش کاهنده ظاهر می‌شود، اما می‌توان گفت که این ترکیب یک اکسید کننده قوی و یک کاهنده ضعیف است. روغن‌ها به دو دسته اشیاع و غیر اشیاع تقسیم‌بندی می‌شوند. چربی‌های موجود در گوشت و روغن حیوانی که در دمای محیط جامد هستند، به عنوان چربی اشیاع و چربی‌های موجود در روغن‌های گیاهی مانند روغن زیتون که در دمای محیط مایع هستند، تحت عنوان چربی غیر اشیاع شناخته می‌شود (۱۰).

به طور کلی، هرقدر درجه غیر اشیاع بودن روغن‌ها بیشتر باشد، روغن‌ها و چربی‌ها آمادگی بیشتری برای اکسیداسیون دارند و پراکسیدها اولین ترکیبات

مقدمه

امروزه با تغییر عادات غذایی و تغییر شیوه زندگی، از اهمیت غذاهای اصلی کم شده و در مقابل، مصرف غذاهای اماده و فوری افزایش یافته است (۱). این در حالی است که سرخ کردن غذا به دلیل ایجاد طعم و رنگ مناسب و ایجاد بافت ترد، از جمله روش‌های پرطرفدار طبخ غذاهای فوری در بین مردم می‌باشد (۲-۴). سرخ کردن را می‌توان به عنوان فرایندی تعریف کرد که طی آن ماده غذایی در اثر حرارت ۱۵۰ تا ۱۹۰ درجه سانتی گراد روغن و در حضور هوا سرخ می‌شود (۵). سرخ کردن زیاد غذا علاوه بر تغییرات مفید ذکر شده، سبب ایجاد واکنش‌های شیمیایی مختلفی مانند اکسیداسیون، هیدرولیز و پلیمریزاسیون و در نتیجه، ایجاد ترکیبات شیمیایی مانند هیدروپراکسیدها، الکلیدها، کتون‌ها و اسیدهای کربوکسیلیک و سایر ترکیبات نامطلوب می‌گردد (۶-۹).

- استادیار، گروه مهندسی بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران
- دانشجوی کارشناسی، کمیته تحقیقات دانشجویی و گروه مهندسی بهداشت، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران
- کارشناس ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران
- کارشناس، گروه مهندسی بهداشت محیط، مرکز بهداشت شهرستان کرمانشاه، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

نویسنده مسؤول: یونس سهرابی

Email: younessohrabi1371@gmail.com

۵ میلی اکی والان بر کیلوگرم روغن مایع می‌باشد. روش اندازه‌گیری پراکسید به این ترتیب است که ۵ گرم روغن مایع در ارلن وزن و ۳۰ میلی لیتر محلول اسید استیک-کلروفرم (به نسبت ۳ به ۲) به آن افزوده و محلول شد تا روغن در آن حل گردد. سپس ۰/۵ میلی لیتر محلول یدید پتانسیم اشباع شده به آن اضافه شد و به مدت ۱ دقیقه در تاریکی قرار گرفت. پس از آن ۳۰ میلی لیتر آب مقطر و ۰/۵ میلی لیتر شناساگر چسب نشاسته در صرد به آن اضافه گردید. در پایان محلول به دست آمده به آرامی با استفاده از تیوسولفات سدیم ۰/۱ نرمال تیتر شد تا رنگ آبی آن محو شود. در طول تیراسیون، محلول به شدت تکان داده شد تا ید از لایه کلروفرم آزاد گردد. سپس عدد پراکسید (بر حسب میلی اکی والان در کیلوگرم) با استفاده از رابطه ۱ محاسبه گردید.

رابطه ۱

$$\frac{1000 \times \text{نماینده تیوسولفات} \times (\text{حجم تیوسولفات مصرفی نمونه} - \text{حجم تیوسولفات مصرفی شاهد})}{\text{حجم نمونه}} = \text{عدد پراکسید}$$

پس از جمع‌آوری نمونه‌ها و محاسبه عدد پراکسید، مقادیر به دست آمده در نرمافزار SPSS نسخه ۲۰، IBM Corporation, Armonk, NY) (version 20، IBM Corporation, Armonk, NY) مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت.

یافته‌ها

از مجموع ۸۱ نمونه روغن مایع سرخ کردنی بررسی شده از اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه، بر اساس استاندارد شماره ۴۱۷۹ مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور، درصد ۴۸ (نمونه) نمونه‌ها قابل مصرف و ۴۱ درصد (۳۳ نمونه) از آن‌ها غیر قابل مصرف بودند. کمترین و بیشترین عدد اکسایش به ترتیب صفر و ۲۹ میلی اکی والان در کیلوگرم به دست آمد. جدول ۱ عدد اکسایش نمونه روغن‌های مصرفی بر حسب میلی اکی والان در کیلوگرم را نشان می‌دهد. حد استاندارد مجاز پراکسید برای روغن‌های مایع، ۵ میلی اکی والان در کیلوگرم می‌باشد (۱۹).

جدول ۱. عدد اکسایش روغن‌های مصرفی در اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه (۸۱ نمونه)

متغیر	میانگین \pm انحراف معیار	تعداد	بیشینه	کمینه
عدد اکسایش در روز	$6/52 \pm 6/13$	۴۴	۲۹	۰
عدد اکسایش در شب	$5/35 \pm 5/27$	۲۷	۲۴	۰
عدد اکسایش روغن	$6/01 \pm 5/75$	۸۱	۲۹	۰

بر اساس داده‌های جدول ۲، بالاترین میزان توزیع فراوانی پراکسید هیدروژن با ۵۹ درصد، به بازه ۰-۵ اختصاص داشت.

هستند که از اکسیداسیون مواد چرب حاصل می‌شوند. بر اساس مطالعات صورت گرفته در این زمینه، پراکسیدها در بدن رادیکال آزاد تولید می‌کنند (۱۱). رادیکال‌های آزاد علاوه بر فساد غذا می‌توانند باعث بروز بیماری‌های مختلفی از جمله سرطان، آترواسکلروز، ایسکمی قلبی و مغزی، پیری و اختلالات کبدی شوند و همچنین، القای سمیت توسط داروها، آفت‌کش‌ها، فلزات سنگین و حلال‌ها را افزایش می‌دهند (۱۱-۱۴). با توجه به اهمیت پراکسیدها و نقش این ترکیبات در اتواکسیداسیون (مرحله توسعه) چربی‌ها و روغن‌ها، اندازه‌گیری اندیس پراکسیدها از جمله تست‌های شاخصی می‌باشد که در مراحل آغازین غلاظت پراکسیدها و هیدروپراکسیدها محاسبه می‌گردد و بر حسب میلی اکی والان پراکسید در هر کیلوگرم چربی بیان می‌شود و به عنوان شاخص روغن سالم در نظر گرفته می‌شود (۱۲-۱۴).

تمام افراد مسؤول حفظ سلامت روغن‌ها در مراحل تولید، بسته‌بندی، نگهداری و مصرف می‌باشند و هرگونه کوتاهی در هر یک از مراحل، باعث فساد روغن‌ها می‌گردد (۱۵-۱۸). با توجه به رشد روزافزون مصرف غذاهای فوری مانند انواع ساندویچ، همبرگر، سوسیس و کالباس، ماهی و میگو سوخاری و هات‌داغ در بین نوجوانان و جوانان و روش طبخ این غذاهای فوری که اغلب به شکل سرخ کردن می‌باشد (۱۹)، مطالعه حاضر با هدف اندازه‌گیری پراکسید هیدروژن (به عنوان یکی از ترکیبات مضر) در روغن‌های مصرفی واحدهای اغذیه فروشی شهرستان کرمانشاه در سال ۱۳۹۵ انجام شد.

روش‌ها

این پژوهش از نوع مقطعی بود و به روش توصیفی-تحلیلی انجام گردید. از مجموع ۱۶۰ واحد اغذیه فروشی موجود در سطح شهر کرمانشاه، ۸۱ واحد به صورت تصادفی ساده از چهار منطقه شمال، جنوب، شرق و غرب شهر به عنوان نمونه انتخاب شد. نمونه‌برداری بر اساس استاندارد ملی شماره ۴۹۳ مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور انجام شد (۱۹). در این روش نمونه‌گیری، جنس وسائل نمونه‌برداری و ظروف نمونه‌ها باید از موادی باشد که از نظر شیمیایی بر روی چربی تأثیرگذار نباشد و واکنش‌های شیمیایی را تسریع نکند. نمونه‌ها پس از جمع‌آوری در دمای ۵ تا ۱۵ درجه سانتی گراد نگهداری شد. برای نمونه‌برداری از ظروف شیشه‌ای نشکن استفاده گردید و در هین نمونه‌برداری از پاک بودن ظروف و عاری بودن آن‌ها از گرد و غبار اطمینان حاصل شد.

نمونه‌برداری در زمان اوج فعالیت؛ یعنی حدود ساعت ۱۱ تا ۱۴ ظهر و ۷ تا ۱۰ شب در ماه‌های تیر و مرداد سال ۱۳۹۵ صورت گرفت. مدت زمان سرخ کردن با توجه به گفته متقدیان اغذیه فروشی‌ها کمتر از ۱۲ ساعت عنوان شد، اما شواهد گویای عدم صداقت بود و نمی‌توان مدت زمان دقیق سرخ کردن را بیان کرد که این مسأله به عنوان یکی از محدودیت‌های مطالعه در نظر گرفته شد. تعیین عدد پراکسید هیدروژن بر اساس استاندارد شماره ۴۱۷۹ مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور انجام گرفت (۵). اساس اندازه‌گیری پراکسید هیدروژن به روش یدومتری و تعیین نقطه پایانی به روش چشمی بود. عدد پراکسید اغلب بر حسب میلی اکی والان پراکسید در هزار گرم روغن بیان می‌شود و مطابق استاندارد ملی ایران، مقدار مجاز پراکسید،

نتایج پژوهش رحیمزاده بزرگی و همکاران که در شهر گرگان انجام شد، نشان داد که روغن‌های مورد استفاده در $\frac{58}{3}$ درصد رستوران‌ها و $\frac{97}{3}$ درصد ساندویچی‌ها عدد پراکسید بالاتر از حد مجاز داشت (۵). پورمحمودی و همکاران با انجام تحقیقی در شهر یاسوج به این نتیجه رسیدند که میزان پراکسید هیدروژن در $\frac{97}{3}$ درصد از روغن‌های مورد استفاده در اغذیه فروشی‌های ارسال شده به آزمایشگاه، بیش از حد استاندارد بوده است (۲۱). اربابی و دریس در مطالعه خود که با هدف تعیین میزان پراکسید هیدروژن روغن‌های مصرفی واحدهای ساندویچی شهرکرد انجام گرفت، دریافتند که میزان پراکسید در $\frac{98}{7}$ درصد از روغن‌های سرخ شده جمع‌آوری شده بیش از حد استاندارد بود (۱۹). پژوهش عمارلویی و همکاران با هدف تعیین میزان پراکسید روغن‌های مصرفی در اغذیه فروشی‌های (ساندویچی و فلافلی) شهر ایلام صورت گرفت و نشان داد که عدد پراکسید در روغن‌های مصرفی، از حد مجاز استاندارد ایران بالاتر بود (۲۲). ناصحی نیا و احراری تحقیقی را با هدف تعیین عدد پراکسید روغن‌های استفاده شده در قنادی‌های شهر دامغان انجام دادند و به این نتیجه دست یافتند که از مجموع ۳۲ نمونه مربوط به قنادی‌ها، ۲۴ نمونه (۷۵ درصد) قابل مصرف و ۸ نمونه (۲۵ درصد) غیر قابل مصرف بود و تفاوت معنی‌داری بین نمونه‌های قابل مصرف و غیر قابل مصرف در قنادی‌ها وجود داشت ($P < 0.05$) (۲۲).

یافته‌های بررسی حاضر نیز نشان داد که عدد پراکسید در روغن‌های مورد استفاده در اغلب اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه بالاتر از حد مجاز می‌باشد که می‌توان علت آن را استفاده از حرارت زیاد در زمان سرخ کردن عنوان نمود. با توجه به این که عدد پراکسید حدود $\frac{41}{3}$ درصد از نمونه‌های گرفته شده از حد مجاز بیشتر بود، لزوم کنترل بیشتر و انجام نمونه‌برداری و آزمایش‌های دوره‌ای در خصوص روغن‌های مصرفی در اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه ضروری به نظر می‌رسد. بنابراین، می‌توان نتیجه‌گیری کرد که نحوه استفاده از روغن‌ها در اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه نامطلوب می‌باشد و بالا بودن عدد پراکسید در نمونه‌های سرخ شده ممکن است در اثر ایجاد ترکیبات سمی در روغن و مواد غذایی باشد و می‌تواند به نوبه خود سلامت مصرف کنندگان را تهدید نماید. بنابراین، پیشنهاد می‌گردد تمهیدات لازم در خصوص آموزش متقدیان این واحدها و نیز نظارت صحیح توسط مراجع مربوط صورت گیرد.

در مطالعه حاضر، بالاترین عدد پراکسید در اغذیه فروشی‌ها $\frac{29}{3}$ میلی اکی‌والان در کیلوگرم به دست آمد. شاخص پراکسید، معیاری جهت اندازه‌گیری هیدروپراکسیدهای موجود در محصول سرخ شده است که در مراحل اولیه اکسیداسیون تولید می‌شود. افزایش عدد پراکسید در طول زمان، ناشی از تشدید اکسیداسیون با افزایش مدت زمان نگهداری است. نتایج تحقیق عاصمی و همکاران که بر روی زولبیا و بامیه در شهر کاشان انجام گرفت، نشان داد که بالاترین عدد پراکسید در نمونه‌های بامیه، $\frac{38}{8}$ میلی اکی‌والان در کیلوگرم و در نمونه‌های زولبیا $\frac{65}{5}$ میلی اکی‌والان در کیلوگرم بود (۲۴). البته میزان درجه حرارت و زمان سرخ کردن، نوع روغن، میزان آنتی اکسیدان موجود و نوع سرخ کردن نیز بر روی این فرایندها تأثیر دارد. عوامل مؤثر در بالا بودن میزان عدد پراکسید در نمونه‌های سرخ شده می‌تواند به دلایلی مانند عدم شستشوی روزانه افزایش فر (استفاده از کارکد برای جمع‌آوری مواد از سطح فر) و سوخته شدن روغن‌های باقی‌مانده بر روی فر باشد. علاوه بر این، برخی از خصوصیات بهداشتی

جدول ۲. فراوانی میزان پراکسید هیدروژن در نمونه روغن‌های اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه (۸۱ نمونه)

تعداد [درصد] (میلی اکی‌والان در کیلوگرم)	فراوانی میزان پراکسید هیدروژن
۰-۵	۴۸ (۵۹/۰)
۵-۷	۷ (۸/۶)
۷-۲۰	۲۴ (۲۹/۶)
۲۰-۶۰	۲ (۲/۸)
۵۰-۵۵	۳۳ (۴۱/۰)
۵۵-۶۰	۴۸ (۵۹/۰)
کل	۸۱ (۱۰۰)

نتایج جدول ۳ نشان داد که $\frac{38}{6}$ درصد (۱۷ نمونه) از نمونه‌های گرفته شده در روز و $\frac{۴۳}{۳}$ درصد (۱۶ نمونه) نمونه‌های گرفته شده در شب، عدد اکسایشی بالاتر از میزان مجاز (عدد اکسایش ۵) داشتند.

جدول ۳. فراوانی میزان پراکسید هیدروژن در نمونه روغن‌های اغذیه فروشی‌ها بر حسب زمان نمونه‌برداری در شهر کرمانشاه (۸۱ نمونه)

تعداد شب [تعداد (درصد)] (میلی اکی‌والان در کیلوگرم)	روز [تعداد (درصد)] (میلی اکی‌والان در کیلوگرم)	فراوانی میزان پراکسید هیدروژن
۰-۵	۲۷ (۶۱/۴)	۲۱ (۵۶/۰)
۵-۷	۲ (۴/۵)	۵ (۱۲/۵)
۷-۲۰	۱۴ (۳۱/۸)	۱۰ (۲۷/۰)
۲۰-۶۰	۱ (۲/۳)	۱ (۲/۵)
کل	۴۴ (۱۰۰)	۳۷ (۱۰۰)
میزان غیر مجاز (بالاتر از ۵)	۱۷ (۲۸/۶)	۱۶ (۴۲/۳)
میزان مجاز (پایین‌تر از ۵)	۲۷ (۶۱/۴)	۲۱ (۵۶/۷)
کل	۴۴ (۱۰۰)	۳۷ (۱۰۰)

بحث

نتایج مطالعه حاضر نشان داد که عدد اکسایش در $\frac{41}{3}$ درصد از نمونه روغن‌های مورد بررسی اغذیه فروشی‌های شهر کرمانشاه بالاتر از حد استاندارد بود. به طور کلی، عوامل مختلفی در ایجاد و تسريع تندی روغن مؤثر می‌باشد که از آن جمله می‌توان به حرارت، درجه اشیاع، میزان مواججه با نور خورشید، آلودگی ماده چرب با چرب تند شده، آلودگی به وسیله فلزات و هوا اشاره نمود (۵).

عوامل مؤثر در بالا بودن میزان عدد پراکسید در نمونه‌های سرخ شده می‌تواند به دلایلی مانند عدم شستشوی روزانه اجاق و سوخته شدن روغن‌های باقی‌مانده بر روی اجاق باشد. علاوه بر این موارد، برخی از خصوصیات بهداشتی مرتبط با روغن‌های مصرفی در حین انجام کار در این کونه مکان‌ها رعایت نمی‌شود که برخلاف قوانین مربوط به مواد خوارکی و آشامیدنی مشخص شده در گزارش‌های سازمان غذا و کشاورزی و سازمان بهداشت جهانی Food and Agriculture Organization/World Health Organization (FAO/WHO) می‌باشد (۲۰).

Perez و همکاران با انجام پژوهشی در اسپانیا و کشورهای مدیترانه‌ای به این نتیجه رسیدند که همیرگرهای سرخ شده در روغن‌های با حرارت زیاد، فعالیت موتائزی بالایی از خود نشان می‌دهند (۲۶). ترکیباتی که مسؤول فعالیت موتائزی می‌باشند، اغلب ترکیبات هتروسیکلیک هستند که بعضی از آن‌ها ویژگی سرطان‌زا بودند (۲۷).

نتیجه‌گیری

در مطالعه حاضر علاوه بر بالا بودن میزان پراکسید در روغن‌های مصرفی، برخی از شواهد نشان دهنده عدم رعایت مواد پهداشی مرتبط با مصرف روغن‌ها از جمله استفاده چندین باره در روزهای مختلف می‌باشد که لزوم نظارت بیشتر و انجام نمونه‌برداری و آزمایش‌های مداوم درخصوص روغن‌های مصرفی و همچنین، اجرای دوره‌های آموزشی بهداشت عمومی را برای افرادی که در این صنف مشغول به کار می‌باشند، ضروری و اختیاب‌ناپذیر می‌سازد.

تشکر و قدردانی

مطالعه حاضر برگرفته از طرح تحقیقاتی با شماره ۹۵۱۳۷، مصوب معاونت تحقیقات و فن‌آوری دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه می‌باشد. بدین وسیله از کمیته تحقیقات دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه و کلیه کسانی که در انجام این پژوهش همکاری نمودند، تشکر و قدردانی به عمل می‌آید.

مرتبط با روغن‌های مصرفی در حین انجام کار در این گونه مکان‌ها رعایت نمی‌شود (۲۰).

در پژوهش رحیم‌زاده بزرکی و همکاران، کمترین و بیشترین عدد پراکسید برای نمونه‌های رستوران‌ها و آشپزخانه‌های مرکزی به ترتیب ۱ و ۴۹ میلی اکی‌والان در کیلوگرم به دست آمد. همچنین، پایین‌ترین عدد پراکسید به نمونه‌های اغذیه فروشی‌ها و ساندویچی‌ها و بالاترین عدد به قنادی‌ها اختصاص داشت (۵). در بررسی حاضر، میانگین پراکسید روغن‌های مورد بررسی $5/75 \pm 6/01$ میلی اکی‌والان در کیلوگرم به دست آمد. در مطالعه رحیم‌زاده بزرکی و همکاران، مقدار میانگین پراکسید نمونه‌های روغن غیر قابل استفاده قنادی‌ها $3/21 \pm 9/74$ میلی اکی‌والان در کیلوگرم، رستوران‌ها و آشپزخانه‌های مرکزی $13/52 \pm 17/84$ میلی اکی‌والان در کیلوگرم و اغذیه فروشی‌ها و ساندویچی‌ها $13/85 \pm 23/07$ میلی اکی‌والان در کیلوگرم بود (۵) که نسبت به پژوهش حاضر بیشتر می‌باشد.

نتایج تحقیق Takeoka و همکاران نشان داد که استفاده از روغن‌ها برای سرخ کردن با استفاده از حرارت بالا، سبب تولید مواد مختلف سمی در آن‌ها می‌شود که نه تنها کیفیت مواد غذایی را تحت تأثیر قرار می‌دهد، بلکه سلامت مصرف کنندگان را با خطرات زیادی مواجه می‌سازد. هر قدر زمان حرارت دادن و تعداد دفعات استفاده از روغن بیشتر باشد، میزان وقوع واکنش‌های شیمیایی و به دنبال آن، میزان عدد پراکسید افزایش می‌یابد.

References

- Barati M, Yarmohammadi A, Mostafaei S, Gholi Z, Razani S, Miry Hazave SS. Evaluating the relationship between attitudes and beliefs, influencing fast-food eating among students of Hamadan University of medical sciences. *J Health Syst Res* 2014; 10(3): 500-8. [In Persian].
- Tajik R, Asilian Mohabadi H, Khavanin A, Joneidi jafari A, Soleimanian A. Decomposition of persistent organic pollutants of environment (PCB compounds) using microwave radiation and H_2O_2/TiO_2 . *J Arak Univ Med Sci* 2013; 15(8): 35-44. [In Persian].
- Farrokhae H, Ghorbani E, Hashemi H, Mohebat L, Nikaeen M, Hassanzadeh A, et al. Measuring the used oil rancidity indexes in confectioneries and delicatessens of the town of Borkhar and Meymeh in Isfahan province in 2009. *J Health Syst Res* 2011; 6(4): 708-13. [In Persian].
- Warner K, Gupta M. Potato chip quality and frying oil stability of high oleic acid soybean oil. *J Food Sci* 2005; 70(6): s395-s400.
- Rahimzadeh Barzoki H, Beirami S, Mansourian M, Bay A, Qorbani M, Shafieyan Z, et al. Determination of peroxide value of edible oils used in confectionary, restaurants and sandwich shops in Gorgan in 2011. *Toloo e Behdasht* 2014; 13(1): 0-47. [In Persian].
- Li J, Li W, Su J, Liu W, Altura BT, Altura BM. Hydrogen peroxide induces apoptosis in cerebral vascular smooth muscle cells: Possible relation to neurodegenerative diseases and strokes. *Brain Res Bull* 2003; 62(2): 101-6.
- Kabiri A, Hosseinzadeh M, Haghghatdoost F, Esmaillzadeh A. The effect of olive oil-rich diet on fasting plasma glucose and lipid profiles in overweight women. *J Health Syst Res* 2011; 7(1): 61-71. [In Persian].
- Abdulkarim SM, Long K, Lai OM, Muhammad SKS, Ghazali HM. Frying quality and stability of high-oleic Moringa oleifera seed oil in comparison with other vegetable oils. *Food Chem* 2007; 105(4): 1382-9.
- Decker EA, Warner K, Richards MP, Shahidi F. Measuring antioxidant effectiveness in food. *J Agric Food Chem* 2005; 53(10): 4303-10.
- Mizutani H, Tada-Oikawa S, Hiraku Y, Kojima M, Kawanishi S. Mechanism of apoptosis induced by doxorubicin through the generation of hydrogen peroxide. *Life Sci* 2005; 76(13): 1439-53.
- Morai G, Mais VR. Surveys in harper biochemistry. Trans. Niavarani AR. Tehran, Iran: Artin Teb Publications; 2000. p. 205. [In Persian].
- Oyagbemi AA, Azeez OI, Saba AB. Interactions between reactive oxygen species and cancer: The roles of natural dietary antioxidants and their molecular mechanisms of action. *Asian Pac J Cancer Prev* 2009; 10(4): 535-44.
- Saguy IS, Dana D. Integrated approach to deep fat frying: Engineering, nutrition, health and consumer aspects. *J Food Eng* 2003; 56(2): 143-52.
- Liu SL, Lin X, Shi DY, Cheng J, Wu CQ, Zhang YD. Reactive oxygen species stimulated human hepatoma cell proliferation via cross-talk between PI3-K/PKB and JNK signaling pathways. *Arch Biochem Biophys* 2002; 406(2): 173-82.
- Parvaneh V. Quality control and chemical analyses of food: Edible oils and fats. Tehran, Iran: University of Tehran Publications; 2013. [In Persian].

16. Tapsell LC, Probst YC. Nutrition in the prevention of chronic disease. In: Simopoulos AP, Editor. *Nutrition and Fitness: Cultural, Genetic and Metabolic Aspects*. Basel, Switzerland: Karger; 2008. p. 94-105. [In Persian].
17. Stender S, Dyerberg J, Astrup A. Fast food: Unfriendly and unhealthy. *Int J Obes (Lond)* 2007; 31(6): 887-90.
18. Matthaus B. Utilization of high-oleic rapeseed oil for deep-fat frying of French fries compared to other commonly used edible oils. *Eur J Lipid Sci Technol* 2006; 108(3): 200-11.
19. Arbabi M, Deris F. Determination of hydrogen peroxide index in the consumption edible oils in fast food shops. *J Shahrekord Univ Med Sci* 2011; 13(3): 90-9. [In Persian].
20. World Health Organization. *Diet, Nutrition, and the Prevention of Chronic Diseases: Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation*. Geneva, Switzerland: WHO; 2003.
21. Pourmahmoudi A, Akbartabar Turi M, Sadat AM, Karimi A. Determination of peroxide value of edible oils used in restaurants and sandwich shops in Yasouj in 2006. *Armaghane-Danesh* 2008; 13(1): 115-24. [In Persian].
22. Amarloei A, Nikseresht K, Gholami Parizad E, Pourabbas A, Nourmoradi H, Khodarahmi F. Study of peroxide value of oil consumed in the deli systems (Sandwich and Falafel) in Ilam city. *J Ilam Univ Med Sci* 2013; 21(6): 182-8. [In Persian].
23. Nassehinia H, Ahrari F. Determination of peroxide value of oils used in the confectioneries of Damghan, Iran in spring 2015. *Journal of Health Research in Community* 2016; 1(4): 64-9. [In Persian].
24. Asemi Z, Ziya S, Doulati MA, Abedi T, Hosseini A, Yosefi H. Evaluation of peroxide concentration in Zoolbia and Bamieh in Kashan City in 2003-2004. *Feyz* 2006; 9(4): 56-60. [In Persian].
25. Takeoka GR, Full GH, Dao LT. Effect of heating on the characteristics and chemical composition of selected frying oils and fats. *J Agric Food Chem* 1997; 45(8): 3244-9.
26. Perez C, Lopez de Cerain A, Bello J. Modulation of mutagenic activity in meat samples after deep-frying in vegetable oils. *Mutagenesis* 2002; 17(1): 63-6.
27. Chen C, Pearson AM, Gray JI. Meat Mutagens. *Adv Food Nutr Res* 1990; 34: 387-449.

Evaluation of Peroxide Amount in the Consumed Oil Used in the Fast Food Shops of Kermanshah City, Iran, in the Year 2016

Amir Hossein Nafez¹, Afshin Darsanj², Ayub Yarmohammadi³, Hamed Yarmohammadi², Bahman Khodadadian⁴, Younes Sohrabi²

Original Article

Abstract

Background: Increasing consumption of fast foods such as sandwiches, burgers, etc. among adolescents and young people as well as the cooking method of fast foods which is mostly in the frying form, and the high frying oil endanger the consumer health due to the hydrolysis, oxidation, and polymerization of the edible oil. The aim of this study was to assess the amount of peroxide in delicatessen oils used in the fast food shops of Kermanshah City, Iran, in the year 2016.

Methods: In this cross-sectional study, according to the No. 493 standard of Iranian Institute of Standards and Industrial Research, 81 samples of edible oils were collected from the fast food shops of Kermanshah City. The samples were then transferred to the laboratory, and their peroxide value measured according to standard No. 4179; the obtained values were assessed.

Findings: From a total of 81 samples, 59% (48 samples) were usable at the standard level, and 41% (33 samples) useless and higher than the standard level. Moreover, the minimum and maximum oxidation numbers were 0 and 29, respectively.

Conclusion: Considering that the peroxide amount was exceed the recommended limit almost in half of the tested edible oils, consequently, additional monitoring, increasing the consumers' awareness, and health training courses for workers in this sector seem to be necessary.

Keywords: Hydrogen peroxide, Cooking, Oils, Fast food

Citation: Nafez AH, Darsanj A, Yarmohammadi A, Yarmohammadi H, Khodadadian B, Sohrabi Y. Evaluation of Peroxide Amount in the Consumed Oil Used in the Fast Food Shops of Kermanshah City, Iran, in the Year 2016. J Health Syst Res 2018; 13(4): 399-404.

1- Assistant Professor, Department of Environmental Health Engineering, School of Public Health, Kermanshah University of Medical Sciences, Kermanshah, Iran

2- Student, Student Research Committee AND Department of Environmental Health Engineering, School of Public Health, Kermanshah University of Medical Sciences, Kermanshah, Iran

3- Department of Food Science and Technology, School of Public Health, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran

4- Department of Environmental Health Engineering, Kermanshah Health Center, Kermanshah University of Medical Sciences, Kermanshah, Iran

Corresponding Author: Younes Sohrabi, Email: youness.sohrabi1371@gmail.com