

اسید آسکوربیک چیست ؟

- نام شیمیایی: Ascorbic acid
- فرمول شیمیایی: C6H8O6
- اسامی مترادف: ویتامین ث - اسید اسکوربیک - D اسید آسکوربیک - آرابواسکوربیک - اسید اریتوربیک

اسید آسکوربیک:

ویتامین ها ترکیبات آلی غیر از قندها ، پروتئینها هستند که در طبیعت توسط تک باخته ها و سلول های گیاهی و پاره ای از جانداران تکامل یافته ساخته می شوند. سلولهای بدن انسان قادر به ساختن ویتامین ها نیستند نیاز بدن انسان به ویتامین ها باید از محیط زیست بصورت دائمی و به مقدار لازم توسط مواد غذایی تامین شود.

با وجود اینکه ویتامینها نقش سازنده و تولید کننده انرژی را ندارند اهمیت آنها در انجام پدیده های حیاتی بدن به اندازه ای است که فقدان یا کمبود هریک از آنها موجب به وجود آمدن اختلالات شدید در تمام قسمت های بدن می شود.

ویتامینها به دو گروه محلول در آب و محلول در چربی تقسیم می شوند. ویتامین ث در گروه ویتامینهای محلول در آب قرار دارد.

خصوصیات شیمیایی منحصر به فرد اسید آسکوربیک منجر به استفاده گسترده این ویتامین در صنعت شده است. به دلیل دو خصوصیت آنتی اکسیدانی و ویتامین موجود در ویتامین ث از آن در مواد غذایی استفاده می شود.

موارد مصرف و کاربرد اسید آسکوربیک :

اسید آسکوربیک به عنوان یک آنتی اکسیدان ، عامل کاهنده ، اسیدی کننده ، حلال و در طول فرآیند ماده غذایی یا قبل از بسته بندی برای حفظ بو ، رنگ و محتوای تغذیه ای به آن افزوده می شود. این ماده اکسیژن را از دسترس خارج کرده و مانع انجام واکنش های اکسیداتیو می شود.

در صنایع گوشت افزودن اسید آسکوربیک باعث کاهش میزان مصرف نیتريت و حفظ رنگ و تسريع در روند رسیدن به رنگ مناسب مورد نظر در فرآورده گوشتی می شود و از تولید نیتروزآمین ها جلوگیری می کند.

تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

تهران - خیابان ۱۷ شهریور جنوبی - خیابان قاسم مهاجر - پلاک ۵۶

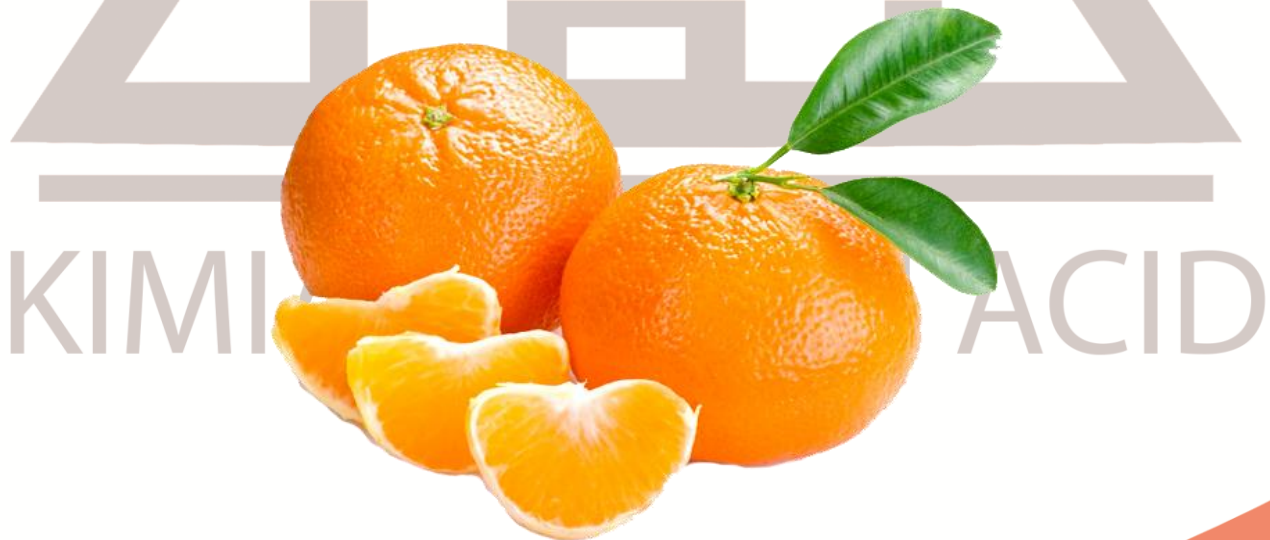
WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR

تنها یک سوم ویتامین ث تولید شده در صنایع داروسازی استفاده می گردد و مازاد آن به عنوان مواد غذایی مورد استفاده قرار می گیرد.

اسید آسکوربیک یا ویتامین ث ارزش غذایی قابل توجهی دارد. دلیل آن هم این است که ویتامین C یک جز طبیعی غذا می باشد. چون این ویتامین محلول در آب بوده و به راحتی از بدن خارج می شود مصرف آن محدودیت خاصی ندارد. ویتامین C در برابر حرارت و اکسیژن ناپایدار است.

ویتامین ث به دوشکل اسید آسکوربیک و اسید دهیدروآسکوربیک موجود است. هرچند که قسمت اعظم آن به صورت آسکوربیک است. اعمال بیوشیمیایی ویتامین ث بطور کامل تعریف نشده اند. به نظر می رسد که این ویتامین در تعدادی از واکنش ها که عمده واکنش های اکسیداسیون هستند، شرکت دارد. در نتیجه در کمبود ویتامین ث سنتر کلاژن مختل می شود. علاوه بر این، ویتامین ث در سنتر کارنیتین، تیروزین، هورمون های فوق کلیوی و آمین های ایزواکتیو و در متابولیسم میکروزومی دارو، اعمال لوکوسیت ها، متابولیسم فولات و التیام زخم نقش دارد.

جذب ویتامین ث ظاهرا در ناحیه انتهای روده کوچک، توسط سیستم انتقال فعال وابسته به سدیم انجام می شود. به طور طبیعی ۸۰ تا ۹۰ درصد دریافت غذایی این ویتامین جذب می شود. در مقادیر بالا جذب آن کم است.



تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

تهران - خیابان ۱۷ شهریور جنوبی - خیابان قاسم مهاجر - پلاک ۵۶

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR

موارد مصرف و کاربرد اسید آسکوربیک:

ویتامین ث یک ویتامین محلول در آب بسیار ضروری برای سنتز و نگهداری کلاژن و مواد داخل سلولی بافتهای بدن ، عروق خونی ، غضروف ، استخوانها ، دندانها ، پوست ، تاندونها می باشد . برای ترمیم زخم و مقاومت در برابر عفونت لازم است . آنتی اکسیدانی قوی و عامل احیا کننده اساسی برای بسیاری از فعالیت های آنزیمی سلول و فرآیندهای نقل و انتقال الکترون می باشد . در فرمولاسیون فرآورده های دارویی و صنایع غذایی ، همراه با دفروکسامین در درمان تالاسمی و در فقر آهن به منظور افزایش جذب گوارشی آهن مت همو گلوبینی و نیز برای اسیدی کردن ادرار بکار می رود. همچنین عموان می شود که در درمان آلزایمر آترواسکلروز ، سرطان ، سرماخوردگی ، ترومبوسیتوینی ، پره اکلامپسی ، بهبود زخم ، آسم موثر می باشد که نیازمند تحقیقات و مطالعات بیشتر دارد.

کاربرد در صنایع غذایی:

عنوان یک مکمل در آشامیدنی ها و مواد غذایی صبحانه fi

به عنوان آنتی اکسیدان برای افزایش طول دوره انبار داری مواد غذایی کنسروی و منجمد به کار می رود.

از تغییر رنگ ماده غذایی در برخی فرآیندها یا هنگام نگهداری آن جلوگیری می کند.

کاربرد اسید آسکوربیک در روغن و چربیها:

خاصیت آنتی اکسیدانی

اسید آسکوربیک علاوه بر کمک به تو کوفرول در غیر فعال کردن رادیکالهای آزاد تشکیل شده در اثر اکسیداسیون ، خود نیز می تواند مستقیما چنین کاری انجام دهد.

از استر اسیدهای چرب اسید اسکوربیک مثل استر اسید پالمیتیک برای حفاظت روغن ها استفاده می شود.

کاربرد اسید آسکوربیک در سوسیس ، کالباس ، گوشتهای فرایند شده و همچنین در فرآورده های حاوی نیترات و نیتريت باعث تثبیت رنگ می شود و از تشکیل ماده ی سرطان زای نیتروزآمین جلوگیری می کند.

تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

تهران - خیابان ۱۷ شهریور جنوبی - خیابان قاسم مهاجر - پلاک ۵۶

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR

کاربرد اسید آسکوربیک در نان :

اسید آسکوربیک با افزایش قدرت خمیر سبب بهبود ساختار خمیر و حجم نهایی نان حاصل می گردد. با ایجاد باندهای دی سولفیدی سبب افزایش قدرت گلوتن می شود. استفاده از اسید آسکوربیک سبب افزایش حجم نان در هنگام پخت می گردد. به عنوان ترکیبی از بهبود دهنده های نان بکار می رود. کاربرد اسید آسکوربیک در پاستیل ، آب نبات و تافی: غنی سازی محصول با ویتامین ث

این مطلب راجع به اسید آسکوربیک، اسید آسکوربیک در ادار، اسید آسکوربیک چیست، فروش اسید آسکوربیک، قرص اسید اسکوربیک، مضرات اسید آسکوربیک می باشد.

این مطلب توسط شرکت کیمیا تهران اسید جمع آوری گردیده است.

سایت : www.tacid.ir

www.tehranacid.com

KIMIA TEHRAN ACID

تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

تهران - خیابان ۱۷ شهریور جنوبی - خیابان قاسم مهاجر - پلاک ۵۶

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR