

سدیم ساخارین چیست ؟

- نام شیمیایی : benzoic sulfinide
- فرمول شیمیایی : C7H5N3S
- اسامی مترادف با سدیم ساخارین : sulphobenzamid
- گرید محصول : صنعتی - خوراکی

سدیم ساخارین

ساخارین که از آن به عنوان شکر مصنوعی نیز یاد می شود ، بلورهای سفید رنگی با دمای ذوب ۲۲۴ درجه سانتی گراد هستند که حدود ۵۵۰ بار بیشتر از ساکاروز (قند معمولی) شیرین است . از این ماده به شکل گسترده ای به عنوان شیرین کننده استفاده می شود . استفاده از ساخارین در آمریکا به علت سرطان زا بودن ممنوع است . نام های دیگر ساخارین این ترکیب با نام های E954 و BENZONIC SULFINIDE نیز شناخته می شود.

این شیرین کننده بصورت پودر یا قرص عرضه می گردد ، و در جهان توسط بیماران مصرف می شود . بیش از چهل و پنج سال است که این شیرین کننده کشف و به شکلهای مختلف تولید و در اختیار بیماران دیابتی و یا رژیمی قرار گرفته است این ماده در صورت خالص بودن ۴۰۰ برابر حجم شکر شیرینی دارد ، و علیرغم مخالفتهایی که با تولید آن شده هنوز به میزان زیادی در جهان تولید می شود عده ای بر این باورند که مصرف ساخارین باعث سرطان می شود . در یک آزمایشگاه در آمریکا ، که بر روی ۱۰۰۰ موش آزمایشگاهی صورت گرفت ، که در این آزمایش موشها با ساخارین تغذیه شدند . فقط دو موش بعد از مدتی طولانی دچار سرطان مثانه شدند که محققین احتمال بروز این نوع سرطان را توسط ساخارین را رد نمودند و اعلام نمودند این بیماری در بین موشها شایع می باشد . ضمناً فرمول و شکل ساخت ساخارین ظرف چند سال گذشته تغییر نموده که ریسک ابتلا به سرطان را از بین برده است . دلایلی که باعث شد این شیرین کننده در بخش صنعت کنار گذاشته شود ، وجود مزه تلخ آن بود ، که امروزه بخاطر از بین بردن تلخی آن ، این ماده را با شیرین کننده دیگری بنام cicyckinat سیکلمات مخلوط می نمایند . نکته قابل توجه در مورد این شیرین کننده پائین بودن قیمت آن در بازار جهانی است . ساخارین اولین قند مصنوعی بود که به طور تصادفی توسط شیمیدانی به نام فالبرگ ، هنگامی که وی روی یک ماده نگهدارنده غذایی جدید کار می کرد ، کشف شد . در طی جنگ جهانی دوم به دلیل کوفنی شدن شکر میزان مصرف ساخارین

تلفن : ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس : ۳۶۳۱۷۵۸۸

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

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR

افزایش پیدا کرد و تا سال ۱۹۶۰ نتایج تحقیقات نشان داد که ساخارین در موش سبب بروز سرطان می شود. نتایج تحقیقات بعدی تایید کننده افزایش بروز سرطان مthane در موش ها بود و پس از آن FDA مصرف آن را محدود کرد و در سال ۱۹۷۷ مصرف آن در کانادا نیز ممنوع شد، ولی نتایج تحقیقات بعدی ایجاد سرطان در انسان را به اثبات نرساند.

ساخارین ۳۰۰ برابر شیرین تر از شکر بوده و بر خلاف شکر کالری کمی داشته و سبب افزایش قند خون نمی شود. تولید ساخارین آسان بوده، در مقابل حرارت پایدار می باشد، ولی بزرگ ترین عیب آن، نقش در بروز سرطان مthane در موش است. منتهی در انسان از نظر سرطان زایی بی خطر تشخیص داده شده است ولی طبق دستور FDA در آمریکا کلیه ترکیبات حاوی ساخارین باید دارای هشدار فوق باشند که این ترکیب حاوی ساخارین بوده و در موش های آزمایشگاهی سبب سرطان می شود علت ایجاد سرطان در موش، واکنش شیمیایی ایجاد شده با ترکیبات خاص موجود در ادرار موش است. ولی ادرار انسان فاقد این ترکیبات می باشد و به دلیل ایجاد سرطان مthane در مادر و جنین در حیوانات آزمایشگاهی بهتر است زنان در دوران بارداری از آن مصرف نکنند.

کارشناسان آمریکایی در جدیدترین گزارشات خود تاکید کردند که قند ساخارین تهدیدی برای سلامتی نیست و ضرر ندارد. به گزارش ایسنا این کارشناسان خاطر نشان کردند، در حالی که مدت زیادی اعتقاد بر این است که این قند مصنوعی برای سلامتی انسان خطرناک است و سبب بروز سرطان می شود اما مطالعات اخیر این اعتقاد را رد می کند. این قند حتی در فهرست مواد خطرناک وارد شده بود اما اکنون متخصصان آژانس حفاظت از محیط زیست آمریکا تلاش کرده اند تا نام آن را از این فهرست خارج کنند، ساخارین تقریباً دو دهه پیش به این فهرست افزوده شده بود.

به گزارش شبکه خبری یونایتدپرس، ساخارین در واقع برای شیرین کردن خوردنی های بدون مزه به طور مصنوعی استفاده می شود و برای مواقعی است که استفاده از قند معمولی (گلوکز) مجاز نباشد، بنابراین در نوشیدنی های رژیمی کاربرد زیادی دارد. این کارشناسان با انجام آزمایشات فراگیر و گسترده روی جمعیت های مختلف انسانی ثابت کرده اند که هیچ رابطه ای بین ساخارین و خطر بروز سرطان وجود ندارد. طبق اعلام شورای کنترل کالری آمریکا، بیش از ۳۰ مطالعه مختلف روی انسانها تایید می کند که مقدار توصیه شده و استاندارد ساخارین برای انسان بی خطر است.

KIMIA TEHRAN ACID **کاربرد سدیم ساخارین چیست؟**

ساخارین بطور کلی در موارد زیر مورد استفاده قرار می گیرد:

تلفن: ۳۶۳۰۳۷۱۰ - ۳۶۳۰۸۳۱۲

فکس: ۳۶۳۱۷۵۸۸

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

WWW.TEHRANACID.COM - WWW.TACID.IR

صنایع تولید دارو

نوشابه های بدون قند و رژیمی

صنایع غذایی و قنادی

رژیم غذایی بیماران دیابتی

این مطلب راجع به سدیم ساخارین، سدیم ساخارین چیست، سدیم ساخارین در بارداری، سدیم ساخارین در خمیر دندان، نام شکر مصنوعی، عوارض سدیم ساخارین، مضرات ساخارین، ساخارین چیست، فروش ساخارین، انواع شیرین کننده های مصنوعی، 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