

تارتارازین



تارتارازین یا رنگ زرد شماره ۵ که از تقطیر زغال سنگ به دست می آید و برای محصولات آرایشی ، بهداشتی ، غذایی ، دارویی و .. به کار می رود . که امکان ایجاد حساسیت های پوستی (مثل کهیر یا علایم چشمان ورم کرده) و یا ایجاد دردهای ناحیه شکمی و تشدید حساسیت افراد مبتلا به بیماری آسم نسبت به تنگی نفس را داشته باشد .



استفاده از این نوع رنگ مصنوعی در بسیاری از کشورها من جمله ایران و برخی کشورها همچون : نروژ ، آلمان ، استرالیا ، سوئد و آفریقا ممنوع شده است . دلیل استفاده ی آن توسط کارخانه داران به دلیل ارزان تر بودن از بتاکاروتن طبیعی می

باشد . میزان مجاز استفاد در محصولات مختلف ، طبق آمار و ارقام سازمان استاندارد جهانی (کدکس) متفاوت می باشد که در ذیل در مواد غذایی مختلف مطرح شده است :

نوع محصول	حداکثر مجاز استفاده در محصول نهایی
فراورده های تخمیری لبنی - آب گوشت آماده - ماکارونی - خیارشور	۳۰۰ میلی گرم در هر کیلو فراورده
کنسرو هلو - گلابی	۲۰۰ میلیگرم در هر کیلو فراورده
ماهی - ماکیان - میگو	۳۰ میلی گرم در هر کیلو فراورده

با توجه به وجود رنگ تارتارازین در محصولات مختلف میزان مجاز استفاده در سال ۲۰۰۲ طبق بیانیه کمیته غذای اروپا و سازمان بین المللی ۵ دریافت روزانه ۷/۵ میلی گرم در روز به ازای هر کیلو گرم بدن مجاز شده است ، البته از جهت تاثیر طولانی مدت و ایجاد بیماری های مزمن نیاز به تحقیقات بیشتری دارد .

محصولاتی که حاوی تارتارازین می باشند شامل :

۱. داروهای مجوز دار یا بدون مجوز(ویتامین ها ، قرص ضد بارداری ، آسپرین و ...)

- حدود ۲۰٪ از افراد مبتلا به بیماری آسم به ترکیب تارتارازین موجود در آسپرین حساسیت دارند ، پس در صورتی که پس از مصرف با تشدید علائم تنگی نفس مواجه شدند باید از مصرف خودداری و با پزشک معالج مشورت نمایند .



۲. فراورده های لبنی (شیر کم چرب ، ماست ، کره و مارگارین ، بستنی ، پنیر

سفید پرتقالی رنگ)

۳. اسنک های با رنگ پرتقالی (پنیری ، چیپس طعم دار و ...) - غلات صبحانه -

نان - کیک و ..

۴. آبجو و محصولات الکلی - ژلاتین و پودر دسر - پودر کاسترد - نوشابه - میوه

جات و سبزیجات کنسرو شده - نبات

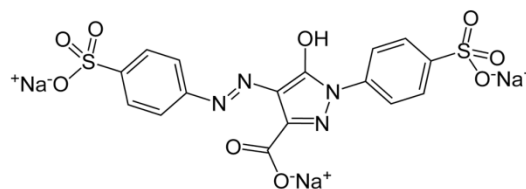
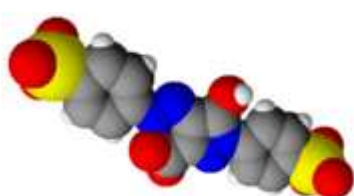


۵. فراورده گوشتی فرایند شده (میگو ، ماهی ، روبیان)

۶. محصولات آرایشی (شامپو ، خمیر دندان ، مقوای قهوه ای رنگ)

فرمول شیمیایی تارتارازین شامل :

۳- کربوکسی ۵- هیدروکسی ۱-(۴- سولفونیل) ۴ (۴ سولفوناز) پیرازول تری سدیم می باشد .



تارتارازین در PH های متفاوت پایدار است و آزمون اختصاصی آن صابونی کردن در دمای سرد و گرم می باشد.. در حال حاضر با استفاده از روش کروماتوگرافی (کاغذی - لایه نازک) برای تشخیص وجود رنگ تارتارازین در محصولات استفاده می شود .

مراجع مورد استفاده :

۱. مقالات سایت های [Google](#) ، [Yahoo](#) ، [Codex alimentarius](#) ،