

عنوان مقاله:

روغن ذرت به عنوان روغن گیاهی رایج

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

جواد کریمی صوفلو - کارشناسی ارشد شیمی آلی، گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام، مرکز تحقیقات دانش بنیان، هشتگرد

رقیه سیفی - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی، گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام، مرکز تحقیقات دانش بنیان، هشتگرد

مهدی امینی - دانشجوی دکتری کارآفرینی گروه صنعتی و پژوهشی فرهیختگان زرنام، مرکز تحقیقات دانش بنیان، هشتگرد

خلاصه مقاله:

روغنهای گیاهی از دانه های گیاهی و میوه هایی که محتوای روغنی دارند، گرفته می شوند و برای بسیاری از مردم جهان بخش مهمی از رژیم غذایی را تشکیل میدهند که منبع خوبی از چربی های سالم هستند. انواع مختلف روغنهای گیاهی دارای مؤلفه های تغذیه ای مختلف هستند که به ما کمک می کنند، اما از عناصر رایج موجود در آنها م ی توان به ویتامین (Eتوکوفرول)، اسیدهای چرب امگا-3 و امگا-6، چربیهای غیر اشباع چند پیوندی و تک پیوندی و چربی های اشباع شده در آنها یافت میشوند. یکی از این روغنهای گیاهی، روغن ذرت میباشد. در این مقاله به بررسی ارزش تغذیه ای روغن ذرت، ترکیبات و عوامل مؤثر بر آنها، مزایا و معایب، موارد استفاده آن در صنعت و مقایسه با دیگر روغنهای گیاهی پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

روغن ذرت، اسید چرب، چربیهای غیراشباع یگانه، چربیهای غیر اشباع چندگانه، چربیهای اشباع.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156381>

