

عنوان مقاله:

ایزومرهای ترانس و روشهای کاهش آنها در روغنهای نباتی

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسنده:

زهرا بیگ محمدی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد صحنه

خلاصه مقاله:

امروزه روی جنبه های ایمنی و سلامت روغنهای خوراکی مطالعات فراوانی انجام می شود کاهش میزان مصرف اسیدهای چرب اشباع و ترانس توجه به منابع روغنی سلامت بخش و استفاده بیشتر از اسیدهای چرب ضروری در مواد غذایی حاوی روغن از جمله اهداف مهمی هستند که جهت ارتقا سلامت در جامعه مورد توجه قرار گرفته اند. دراین میان اسیدهای چرب ترانس به دلیل ایجاد بیماریهای قلبی و عروقی سبکته های قلبی و مغزی افزایش کلسترول بد LDL و کاهش کلسترول خوب HDL از اهمیت ویژه ای برخوردارند. عوامل ضدتغذیه ای و اثرات سوء اسیدهای چرب ترانس بر سلامتی موجب شد تا تلاشهایی به منظور کاهش تولید آنها در فرایند تولید روغنهای جامد و نیمه جامد هیدروژنه صورت گیرد. روشهایی مانند اینتراستریفیکاسیون هیدروژناسیون به روش الکتروشیمیایی و روش مخلوط کردن از جمله روشهای جایگزین هیدروژناسیون معمولی می باشد که به منظور کاهش میزان اسیدهای چرب ترانس تولید شده بکار می روند.

کلمات کلیدی:

ایزومرهای ترانس، هیدروژنیزاسیون، اینتراستریفیکاسیون، مخلوط کردن روغنها

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116370>

