

عنوان مقاله:

بررسی تری ترین دایول ها در انواع روغن های زیتون داخلی و خارجی

محل انتشار:

چهارمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

پگاه جوانبخت - دانشجو کارشناسی ارشد، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی واحد علوم تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

مهرداد قوامی - دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

مریم قراچورلو - دانشیار و عضو هیئت علمی گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم تحقیقات تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران.

خلاصه مقاله:

عوامل مختلفی بر ویژگیهای روغن زیتون اثر میگذارند. فرآیند استخراج روغن زیتون نسبت به سایر منابع روغنی متفاوت است، بنابراین تولید روغنی با حداکثر راندمان استخراج و باکیفیت اهمیت دارد. روغن زیتون به واسطه ویژگیهای حسی، تغذیه ای و اثرات سلامتی بخش خود از سایر روغنهای گیاهی متمایز میشود. بر اساس آنالیزهای صورت گرفته بر روی نمونه های مورد بررسی، تری ترین دیول های شناسایی و مقدار آن ها اندازه گیری شد. در تمام نمونه ها اریترودیول مشاهده شد. همچنین یووانول در تمام نمونه به جز روغن پالایش شده اتکا مشاهده شد. میزان اریترودیول و یووانول در روغن تفاله زیتون پایین از حداقل مجاز استاندارد قرار داشتند و در مابقی نمونه ها این دو تری ترین دایول در محدوده مجاز استاندارد قرار داشتند.

کلمات کلیدی:

روغن زیتون، تری ترین دایول ها، اریترودیول، یووانول.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1262622>

