

عنوان مقاله:

بررسی روش های استخراج روغن کنجد

محل انتشار:

پنجمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

عرفان موسی پور جلایری - دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی مغان، دانشگاه محقق اردبیلی

عباس حمودی - دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی مغان، دانشگاه محقق اردبیلی

پیام پسندی - دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی مغان، دانشگاه محقق اردبیلی

خلاصه مقاله:

دانه خوراکی کنجد با ۵۰ تا ۶۰ درصد روغن و ۲۵ تا ۱۹ درصد پروتئین دارای ارزش زیادی برای انسان دارد که اغلب به صورت روغن کنجد مورد مصرف واقع می گردد. این ماده همچنین دارای اهداف دارویی به ویژه در طب سوزنی، روغن های پوست و ماساژ، محصولات مراقب از مو محصولات آرایشی، صابون، عطر و ضد آفتاب است. که در آن به عنوان یک روغن پایه برای حدود ۹۰٪ از روغن های گیاهی استفاده می شود. روغن کنجد را می توان به دو شکل روغن کنجد بو داده و روغن کنجد معمولی یافت. همه این شرایط و ویژگی های منحصر به فرد روغن کنجد باعث شده است که دانه های روغنی کنجد جایگاه ویژه ای داشته باشد و همچنین به منظور استخراج کامل و با کیفیت این روغن با ارزش از دانه های گیاه کنجد، روش های متعدد استفاده شود که این روش ها به چند دسته ی سنتی شامل روش هایی مثل روش روغن گیری با روغن پایه و روش روغن گیری شناور سازی آب گرم، روش های صنعتی مثل روش های روغن گیری به روش پرس گرم و پرس سرد، روش های شیمیایی شامل استخراج آنزیمی و استخراج با حلال، روش های نوین شامل استخراج با مایع تحت فشار و استخراج با کمک امواج مایکروویو و غیره می باشد که هر روش معایب و مزایایی دارد.

کلمات کلیدی:

روغن کنجد، روغن گیری پرس سرد، روغن گیری پرس گرم، روغن گیری آنزیمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1276078>

