

## عنوان مقاله:

استخراج روغن خوراکی از سبوس برنج ایرانی و اندازه‌گیری میزان اسید چرب آزاد آن

## محل انتشار:

پنجمین همایش ملی ایده های نو در کشاورزی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

اصلان عزیزی - عضو هیات علمی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی (کرج)

مصطفی قادری - دانشجوی دوره کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیق

## خلاصه مقاله:

سالانه مقادیر قابل توجهی سبوس برنج، بعنوان ضایعات تولید برنج دور ریخته میشود و توجه به استفاده از آن بعنوان یک ماده اولیه جهت استخراج روغن با درجه کیفی بالا، از نکاتی است که م میتواند از جنبه اقتصادی اهمیت بسیار بالایی داشته باشد. در ارتباط با تاثیر فرآیندهای پاروبیلینگ، دو وارپته شلتوک کشور با اندازه دانه متوسط (بنام رضاجو) و دانه بلند (بنام حسن سرابی) تحت تاثیر سه تیمار متفاوت از فرآیند مذکور، به همراه تیمار کنترل مورد اندازه‌گیری میزان روغن خام استحصالی و میزان اسید چرب آزاد روغن قرار گرفتند. نتایج این پژوهش مشخص نمود که تاثیر روش Pressure-Parboiling بر شاخصهای درصد استخراج روغن و درصد اسید چرب آزاد روغن در مقایسه با تیمار کنترل و دو روش دیگر پاروبیلینگ برای دو وارپته مذکور مطلوبتر بوده است

## کلمات کلیدی:

برنج ایرانی، سبوس برنج، پاروبیلینگ، استخراج روغن، اسید چرب آزاد

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/129410>

