

عنوان مقاله:

بررسی روشهایی جدید در بوگیری از روغن خام ماهی

محل انتشار:

سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغنهای خوراکی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

صافورا احمدزاده - دانشجوی دوره دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعت

سیدامیرحسین گلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصف

خلاصه مقاله:

بوگیری روغن ها و چربی ها به دلیل پیشرفت رنسدیتی در طول زمان و شکل گیری ترکیبات نامطبوع در نتیجه فرایند، ضروری است. روش های بوگیری شامل پوشش دادن، شستشو توسط یک حلال انتخابی، جذب توسط خاک های رنگبر یا کربن فعال و بخار دهی در دماهای بالا و تحت خلا می باشد. در این مطالعه برخی از روش های جدید بوگیری در روغن خام ماهی و نتایج حاصل از آن مورد بررسی قرار گرفته است. در ابتدا برخی از خواص فیزیکوشیمیایی روغن ماهی با استفاده از روش های متداول، اندازه گیری و سپس بوگیری به روش شیمیایی و بر اساس حذف پروتئین های موجود در روغن انجام شد. نتایج نشان داد که بوگیری با استفاده از آمونیوم سولفات در $pH=5/5$ و کیزل ژل بهترین راندمان را در پی خواهد داشت.

کلمات کلیدی:

روغن خام ماهی، خواص فیزیکوشیمیایی، بوگیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/131544>

