

عنوان مقاله:

تشخیص‌تقلب روغنهای زیتون بر اساسسنجشميزان ترکیبات پلیمریزه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

مریم فهیم دانش - دکترای علوم و صنایع غذایی و استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد شهر قدس

خلاصه مقاله:

با توجه به اهمیت روز افزون روغنها و جایگاه ویژه رژیم غذایی در زندگی امروز و تاثیر آنها در سلامتی و بیماریهای قلبی عروقی لازم است تا حداقل در گزینش روغن مصرفی و انتخاب نوع و کیفیت روغن مورد مصرف، مطالعه و تحقیق بیشتری انجام شود. در بین دانه ها و میوه های روغنی شاید اکثر متخصصین و محققین بر روی خواص منحصر بفرد و یکتای روغن زیتون متفق القول می باشند. به علت همین ویژگیها، با توجه به اینکه خواص روغن زیتون با کیفیت آن نیز در ارتباط می باشد و قیمت روغنهای زیتون با کیفیت بهتر بالاتر و گرانتر است، لذا این روغن همیشه در معرض انواع تقلبات می باشد که رایجترین انواع تقلبات روغن زیتون که شامل افزودن روغن زیتون تصفیه شده به روغن زیتون بکر، افزودن روغن تفاله زیتون به انواع دیگر و همچنین مخلوط کردن درصدی از روغنهای نباتی دیگر با روغن زیتون می باشد. برای شناسایی و تشخیص این تقلبات روشهای استاندارد محدود و مشخصی توسط سازمانهای بین المللی ارائه شده است. در این تحقیق با به کارگیری کروماتوگرافی سائز حذفی با کارایی بالا 2 میزان تری گلیسریدهای پلیمری زه در 9 نمونه روغن زیتون مختلف داخلی و دو نمونه روغن زیتون وارداتی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج این تحقیق نشان داد که تری گلیسرید پلیمریزه در همه نمونه های روغن زیتون وجود داشت به عبارت دیگر، در اکثر روغنهای زیتون خریداری شده، عل ی رغم درج جملات ی مانند 100% خالص و یا روغن زیتون بکر با مقداری روغن زیتون تصفیه شده مخلوط شده بود. بطوریکه نمونه 3M با 1%، M4 با 0/78% و M5 با 0/36% تری گلیسرید پلیمریزه شده به ترتیب بیشترین میزان این ترکیبات را در این نمونه ها داشتند و نمونه M6 نیز با 0/04%، M2 با 0/09% درصد کمترین مقدار تری گلیسرید پلیمریزه را داشتند.

کلمات کلیدی:

روغن زیتون بکر، خلوص، تری گلیسرید پلیمریزه، HPLC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/131720>

