

## عنوان مقاله:

بررسی اثر حلال و تکنیک استخراج بر ترکیب اسیدهای چرب روغن پسته

## محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 10، شماره 2 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سید علی مرتضوی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

علی اکبر شعبانی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

مهرداد طاهری - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

مجتبی حیدری مجد - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

## خلاصه مقاله:

روغن پسته بدلیل داشتن اسیدهای چرب ضروری دارای خواص تغذیه ای و درمانی بسیار با ارزشی است. روش استخراجی که برای بدست آوردن ترکیبات موثر از ماده خام مورد استفاده قرار می گیرد یک عامل بحرانی در کیفیت محصول خصوصا در حفظ ارزش غذایی آنهاست. به منظور بررسی اثر تکنیک استخراج و نوع حلال بر ترکیب اسیدهای چرب روغن پسته، با استفاده از دو روش خیساندن و سوکسله و در هر روش با کمک حلال های ان هگزان، دی کلرومتان، اتیل استات و اتانول، روغن پسته استخراج گردید. ترکیب اسیدهای چرب روغن پسته استخراجی بوسیله کروماتوگرافی گازی تعیین گردید. مقایسات میانگین (دانکن در سطح ۵ درصد) نشان داد که مقدار اسیدهای چرب اشباع و غیر اشباع در روغن های استخراجی با روش و حلال های متفاوت دارای تفاوت آماری معنی دار بودند. در بین تکنیک - حلال های مورد استفاده، روش سوکسله - اتیل استات سبب استحصال بیشترین مقدار کل اسیدهای چرب غیر اشباع (۴۹۳/۸۸ درصد) و روش خیساندن - اتانول سبب استحصال بیشترین مقدار کل اسیدهای چرب اشباع (۷۰/۱۳ درصد) گردید. بیشترین مقدار اسید اولئیک و اسید لینولنیک (به ترتیب ۹۹/۵۱ و ۳۸۵/۰ درصد) در روش سوکسله و بیشترین مقدار اسید لینولئیک (۳۲/۳۶ درصد) در روش خیساندن بدست آمد.

## کلمات کلیدی:

استخراج روغن، اسید چرب، روغن پسته، حلال، سوکسله

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354901>

