

عنوان مقاله:

تشخیص مارگارین در کره

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 10، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

روبا فتحی تیل - دانشگاه تبریز

جواد حصاری - دانشگاه تبریز

صدیف آزادمرد دمیرچی - دانشگاه تبریز

محبوب نعمتی - دانشگاه تبریز

سیدهادی پیغمبردوست - دانشگاه تبریز

سید عباس رافت - دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

چربی شیر به دلیل تقاضای فزاینده، قیمت بالا و ترکیب منحصر به فرد آن همواره هدف دستکاری های متقلبانه با افزودن منابع گیاهی بوده است. به منظور بررسی کارایی روشهای تشخیص خلوص کره، نمونه کره خالص گاوی، مارگارین و مخلوط کره و مارگارین مخلوطهای ۵، ۱۰ و ۱۵% مارگارین- کره تهیه شد و تحت آزمایشهای تعیین خلوص کره شامل عدد یدی، ضریب شکست، اندیس رایشرمایسل، پولنسک و روش های دستگاهی شامل توسط کروماتوگرافی گازی و کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا به ترتیب برای تعیین پروفیل اسیدهای چرب و توکول ها جهت تشخیص افزودن مارگارین مورد استفاده قرار گرفتند. افزایش میزان مارگارین گیاهی در کره اثر معنی داری (P=۰۰۵) دارد.

کلمات کلیدی:

کره، تقلبات، چربی، اسیدچرب، توکوفرول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1354934>

