

عنوان مقاله:

بررسی خواص کیفی مغز بنه وارپته موتیکا (*Pistacia atlantica* var. *mutica*) تحت شرایط نگهداری و بسته بندی مختلف

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 7، شماره 1 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

ناصر صداقت - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران.

جواد توکلی

خلاصه مقاله:

نسبت اسیدهای چرب غیراشباع به اشباع و مقدار ترکیبات توکوفرولی و پلی فنلی روغن مغز بنه در لحظه صفر به ترتیب ۸/۶ و ۲۸/۷۲۵ و ۱/۴۰ میلی گرم در کیلوگرم روغن بود. همچنین خصوصیات کیفی روغن مغز بنه (عدد پراکسید، عدد دی ان مزدوج و عدد کربونیل) در لحظه صفر نشان داد که حداقل اکسایش لیپیدی در مغز بنه صورت گرفته است. شدت افزایش عدد پراکسید و عدد دی ان مزدوج روغن نمونه های مغز بنه بسته بندی شده در کیسه های چهارلایه پلاستیکی PA/PE/PA/PE تحت هوا و خلا و همچنین کیسه های سه لایه پلاستیکی PET/AL/LLDPE تحت هوا و خلا طی ۱۲ هفته نگهداری در سه دمای ۲۰، ۳۵ و ۵۰°C بیانگر عدم تغییرات معنی دار در این دو شاخص بود اما میزان کاهش ترکیبات پلی فنلی و توکوفرولی در روغن این نمونه ها در سه دمای مختلف، اختلاف معنی داری (p<۰/۰۵) داشت.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1356058>

