

عنوان مقاله:

بررسی میزان چربی و ترکیب اسیدهای چرب ارقام پسته (Pistachio vera L). دامغان

محل انتشار:

اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

آنا عبدالشاهی - کارشناس نظارت بر غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی سمنان، دانشجو کارشناسی

سیدعلی مرتضوی - هیات علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

علی اکبر شعبانی - هیات علمی گروه بیوتکنولوژی دانشگاه علوم پزشکی سمنان

امیرحسین الهامی راد - هیات علمی گروه صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

خلاصه مقاله:

مهمترین ارقام تجاری پسته دامغان شامل: اکبری، کله قوچی، خنجری، عباسعلی و شاه پسند از ایستگاه تحقیقات پسته دامغان تهیه گردید. روغن پسته با استفاده از حلال ان هگزان استخراج و ترکیب کمی و کیفی اسیدهای چرب توسط دستگاه گاز کروماتوگراف تعیین گردید. نتایج نشان داد که مقدار چربی در ارقام پسته در محدوده % 647/60 - 486/52 بود. ترکیب اسیدهای چرب مشخص شده در روغن ارقام پسته به ترتیب شامل: میریستیک (% 1080/0 - 0810/0)، پالمیتیک (% 10750/11 - 2275/10)، پالمیتولئیک (% 0180/1 - 8175/0)، استئاریک (% 2700/1 - 1010/1)، اولئیک (% 2435/55 - 9615/48)، لینولئیک (% 8840/36 - 4820/30)، لینولئیک (% 8405/0 - 3590/0)، آراشیدیک (% 6300/0 - 3855/0) بود. از نظر اسیدهای چرب غیراشباع تفاوت آماری معنی داری ($P > 0.05$) در بین ارقام وجود داشت. اسید اولئیک عمده ترین اسید چرب تک غیر اشباع و اسید لینولئیک عمده ترین اسید چرب چند غیر اشباع در روغن پسته بود. نسبت اسیدهای چرب غیراشباع به اشباع در محدوده 4/7 - 7/6 بود.

کلمات کلیدی:

اسید چرب اشباع، اسید چرب غیر اشباع، پسته، روغن پسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/145852>

