

عنوان مقاله:

تاثیر نوع روش روغنکشی دانه های سویا بر کیفیت روغن خام سویا

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

علی جمالی - کارشناس ارشد شیمی آلی

مهرآیین قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در این مقاله پارامترهای فسفر پراکسید رنگ و اسیدپتیه روغنهای سویای خام حاصل از روشهای گوناگون استخراج مورد بررسی قرار گرفته است. پارامترهای روغن حاصل از روشهای رایج روغن کشی - اکستروشن پرس E.E: Extrusion expelling: استخراج با حلال ESE: Flaking Solvent Extraction: استخراج با استفاده از حلال و اکسپندر (ESE): Expander Solvent Extraction: و استخراج با پرس Screw Pressing: SP بصورت جداگانه مورد بررسی قرار گرفته است. در پایان نیز با توجه به کیفیت محصول و مصرف انرژی و افت تولید در مرحله تصفیه روغن روش مناسبتر شناسایی شده است.

کلمات کلیدی:

روغن سویا - استخراج با حلال - کیفیت روغن - اکسپندر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148556>

