

عنوان مقاله:

اثر تیمار حرارتی بر تغییرات اسیدهای چرب و پایداری اکسایشی روغن زیتون ارقام زرد، ماری و فیشمی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

سپیده حقیقت خرازی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

رضا اسماعیل زاده کناری - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تغییرات پروفیل اسیدهای چرب و پایداری اکسایشی روغن زیتون بکر ارقام زرد ماری و فیشمی طی 8 ساعت تیمار حرارتی دردمای 180 درجه سانتی گراد مورد ارزیابی قرار گرفت جهت تعیین پروفیل اسیدهای چرب از دستگاه GC و پایداری اکسایشی از دستگاه رنسیمت استفاده شد نتایج بدست آمده نشان داد سرعت افت اسید اولئیک و MUFA ارقام زرد و ماری نسبت به فیشمی کمتر می باشد همچنین سرعت افزایش نسبت های MUFA به PUFA و اسید اولئیک به اسید لینولئیک در زرد و ماری بیشتر می باشد که نشان دهنده پایداری بیشتر ارقام زرد و ماری طی تیمار حرارتی بر اساس پروفیل اسید چرب می باشد اما نتایج آزمون رنسیمت نشان داد سرعت کاهش پایداری روغن ماری کمتر از زرد رقم دیگر است که می توان به مقادیر بیشتر ترکیبات فنولیک موجود در آن و ساختار بهتر اسیدهای چرب نسبت داد

کلمات کلیدی:

روغن زیتون بکر - تیمار حرارتی - پایداری - اکسایشی - رنسیمت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/148814>

