

عنوان مقاله:

ارزیابی پایداری و کارایی حرارتی آنتی اکسیدان عصاره سبوس برنج ایرانی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فرهاد مختاری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی

امیرحسین الهامی راد

محمدحسین حدادخداپرست - دانشگاه فردوسی مشهد

سیدحسین استیری

خلاصه مقاله:

سبوس برنج یکی از مهمترین فراورده های جانبی تولید برنج می باشد پلی فنلهای موجود در عصاره سبوس برنج گروهی از آنتی اکسیدانهای طبیعی هستند که از مهمترین آنها اریزانول می باشد که فعالیت آنتی اکسیدانی نسبت به آلفاتوکوفرول در مانعیت از اکسیداسیون 6 برابر است تجزیه و تحلیل آماری برپایه طرح کاملا تصادفی و مقایسه میانگین ها با آزمون دانکن در سطح احتمال 0/01 ($p < 0.01$) با استفاده از نرم افزار SPSS16 انجام شد و آزمونهای 3 بار تکرار گردید در این پژوهش استخراج عصاره آنتیاکسیدانی سبوس برنج توسط حلال متانول انجام گرفت و مقاومت حرارتی آنتی اکسیدان سبوس برنج در مقایسه با آنتی اکسیدان BHT توسط روش رنسیمت در دمای 100 و 120 و 140 درجه مورد مطالعه قرار گرفت اندازه گیری اندیس پراکسید به روش تیوسولفات طی عملیات حرارتی در 180 درجه انجام گرفت بیشترین میزان pf20 عصاره سبوس برنج و BHT به ترتیب 2/16 و 1/28 و خصوصیات حملی آن 0/563 و 0/531 بود و روند تغییرات عدد پراکسید در نمونه ها خطی گزارش گردید.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان - سبوس برنج - رنسیمت - متانول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149953>

