

عنوان مقاله:

اثر آنتی اکسیدانی عصاره متانولی زرشک بر روی پایداری روغن سویا

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ریحانه احمدزاده قوبدل - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی

مهدی قیافه داوودی - گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

زهرا شیخ الاسلامی - مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

جواد بهمن آبادی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قو

خلاصه مقاله:

در این پژوهش عصاره متانولی میوه زرشک به کمک دستگاه اولتراسوند استخراج شده است. و در ادامه اثر اضافه کردن عصاره متانولی میوه زرشک بر روی پایداری روغن سویا بررسی شد. برای بهینه سازی فرایند در آزمون ها 3 فاکتور زمان (1، 11 و 21 دقیقه)، شدت صوت (07، 47 و 177) و نسبت نمونه به حلال (31، 27 و 17) بررسی شد. جهت ارزیابی مقاومت حرارتی روغن سویا که حاوی مقادیر متفاوتی از عصاره ی متانولی بود از آزمون رنسیتمت استفاده شد. برای رسیدن به عصاره ای با حداکثر قدرت پایدارکنندگی در محیط روغن سویا ، شرایط بهینه استخراج با اولتراسوند در زمان 21 دقیقه ، شدت صوت 22 و نسبت نمونه به حلال 47 به دست میآید. که در این حالت مدت زمان پایداری روغن 6/0 h می باشد .

کلمات کلیدی:

عصاره متانولی، زرشک، اولتراسوند، روغن سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150015>

