

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر کنترل شرایط انبارداری دانه اولیه بر میزان فسفاتیدها ی غیر آبدوست در روغن حاصل از دانه سویا

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهرآیین قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

رضا شکرانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی

جواد کرامت - دانشیار

خلاصه مقاله:

ارتقا سطح آگاهی مردم جامعه در زمینه رابطه مواد غذایی و سلامتی موجب ایجاد فضای رقابتی برای تولید محصول با بهترین کیفیت و بالاترین بازده در بین تولید کنندگان شده است صنعت تولید روغن از دانه های گیاهی که از دو بخش اصلی استخراج و تصفیه تشکیل میشود نیز از این امر مستثنی نیست هدف اصلی در فرایند تصفیه روغنهای نباتی جداسازی ترکیباتی است که به میزان کم و در اثر فرایندهای استخراج فصل شرایط انبارداری و آسیب های وارده به دانه به روغن اضافه می شود و می تواند برویژگیهای تغذیه ای حسی و ارگانولپتیکی آن تاثیر گذار باشد جداسازی این مواد از روغن در صورتی که کمترین خسارت را به تری آسید گلیسرول ها و ترکیبات مفید دیگر وارد کند و نیز کاهش هزینه ها و افت تولید را به همراه داشته باشد از موارد قابل تحقیق و بررسی می باشد فسفاتید های غیرآبدوست از ترکیبات موثر بر رنگ و طعم روغن هستند که کنترل آنها در مرحله روغن کشی ا زدانه سویا امکان پذیر است این مقاله به بررسی تاثیر شرایط انبارداری دانه بر تبدیل فسفاتیدهای آبدوست به غیرآبدوست می پردازد.

کلمات کلیدی:

فسفاتیدهای غیرآبدوست - روغن سویا - انبارداری - فسفر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150105>

