

## عنوان مقاله:

بررسی و مقایسه پایداری حرارتی روغن زیتون بکر و کنجد خام با دو روغن سرخ کردنی تجاری

## محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

بهاره رجبی بخشنده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

امیرحسین الهامی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

موسی الرضا هوشمنددلیر - مربی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

محمد آرمین - استادیار گروه مهندسی کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

## خلاصه مقاله:

استفاده از روغن های مناسب برای فرایند پختن همواره ذهن خانواده هارا مشغول کرده است. به دلیل افزایش تقاضای خانواده ها از روغن طبیعی و فرآیند نشده در طبخ غذا، مقایسه ای بین پایداری حرارتی روغن زیتون بکر و کنجد خام با دو روغن سرخ کردنی رایج در بازار ( آفتاب ، بهار ) در دمای 130 و 140 و 120 درجه سانتی گراد توسط آزمون رنسیمت انجام شد و همچنین خصوصیات تحملی روغن ها محاسبه گردید. نتایج نشان داد با افزایش دما ، طول دوره القاء در روغنها کاهش می یابد. روغن سرخ کردنی آفتاب از بیش ترین پایداری حرارتی، در هر سه دما برخوردار است در حالیکه، روغن کنجد در تمامی دماهای مورد بررسی دارای کمترین طول دوره القاء بود. ولی روغن کنجد خصوصیات تحملی بالاتری نسبت به سایر نمونهها داشت.

## کلمات کلیدی:

روغن زیتون بکر، روغن کنجد خام، روغن سرخ کردنی، پایداری حرارتی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150158>

