

عنوان مقاله:

تاثیر مخلوط آنتی اکسیدانهای طبیعی بر پایداری اکسیداتیو روغن فندق تصفیه شده و روغن گیاهی مخلوط شده

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

نارملا آصفی - دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی

پرینسا جعفریان - کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

افسانه صفری - کارشناس ارشد مهندس علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

اکسیداسیون روغنها همچنین کیفیت شیمیایی و ارگانولپتیک روغن را تحت تاثیر قرار میدهد از این رو استفاده از آنتی اکسیدانها برای ایجاد تاخیر در اکسیداسیون لیپیدها ضروری به نظر می رسد دراین پژوهش مقدار 2/5% وزنی w/w از ادویه جات رزماری نعنای آویشن به دو نوع روغن گیاهی روغن فندق تصفیه شده و روغن گیاهی مخلوط شده اضافه شد و در دو حالت دربندی شده و بدون دربندی و نگهدار یدر دمای 75 درجه به مدت 7 روز مورد بررسی قرارگرفت میزان اسیدهای چرب آزاد عدد پراکسید ایزومرهای سیس - ترانس و پایداری اکسیداتیو OS نمونه ها براساس تغییرات عدد پراکسید اندازه گیری شد نتایج نشان داد که پایداری اکسیداتیو روغن فندق تصفیه شده حاوی رزماری و آویشن و روغن گیاهی تصفیه شده حاوی آویشن افزایش یافت همچنین تفاوت معنی داری $p > 0.01$ در ایزومرهای سیس - ترانس اسیدها یچرب نمونه های روغن مشاهده نشد.

کلمات کلیدی:

پررنگ روغنهای گیاهی - ادویه - پایداری اکسیداتیو - پروفایل اسید چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150212>

