

عنوان مقاله:

بررسی برخی از خصوصیات کیفی روغن هسته انگور و اثرات آن بر سلامتی انسان

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مهدیه منتصری - دانشجوی علوم و صنایع غذایی

زهرا ایزدی - دانشجوی علوم و صنایع غذایی

معصومه ایزدی - دانشجوی ژنتیک

محمد سهرابی - دانشجوی علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

دراین تحقیق مقدار روغن و برخی از خصوصیات کیفی روغن هسته های برداشت شده ازچند گونه انگورمی باشد که مورد آزمایش قرار گرفته است. شواهد بدست آمده نشان می دهد که میزان روغن هسته ها از 11/6 تا 19/6% متغیر می باشد. روغن هسته انگوردر اسید اولئیک و اسید لینولئیک غنی بوده و به ترتیب 17/85 تا 26/5% و 60/1 تا 70/1% می باشد درجه غیراشباع بودن روغن هسته انگور بالاتر از 86 % می باشد. این روغن هم چنین منبع طبیعی ویتامین E که یک ویتامین محلول در چربی است؛ که خود یک آنتی اکسیدان قوی است غنی می باشد. مقدار این ویتامین در حدود 1000mgr بوده و مقدار توکوفرول در روغن حدوداً 454kgmg می باشد. این روغن اثرات مهم بسیاری بر سلامتی انسان دارد. نتایج بدست آمده نشان میدهد که روغن هسته انگور منبع مهم تولید روغن گیاهی خوراکی است.

کلمات کلیدی:

هسته انگور، مقدار روغن، ترکیب اسید چرب، مقدار ترکیبات غیر اشباع، ویتامین E مقدار توکوفرول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161304>

