

عنوان مقاله:

گروه بندی کیفی روغن زیتون تولید شده در برخی از استان های ایران با استفاده از روش های کمومتریکس

محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 51، شماره 2 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

فروغ شوخی - Agricultural Engineering Research Institute, Agricultural Research, Education and Extension Organization (AREEO), Karaj, Iran

پرویز مرادی - Research Division of Natural Resources, Zanjan Agricultural and Natural Resources Research and Education Center, AREEO, Zanjan, Iran

انوشه رحمانی - Department of Food Industries and Agricultural Research, Standard Research Institute (SRI), Karaj, Iran

خلاصه مقاله:

پروفایل اسیدهای چرب روغن زیتون بکر برخی از استان های ایران برای بررسی شباهت ها و تفاوت های آنها مورد بررسی قرار گرفت. شاخص های مورد استفاده در طبقه بندی شامل اسیدهای چرب، نسبت اولئیک به لینولئیک، اسیدهای چرب تک غیر اشباع (MUFA)، چند غیر اشباع (PUFA)، اشباع (SFA)، نسبت MUFA به PUFA و شاخص کاکس (Cox Index) بود. ویژگی های حسی نمونه ها برای تعیین رده بکر بررسی شد. داده ها با استفاده از تجزیه واریانس (ANOVA)، تجزیه و تحلیل مولفه های اصلی (PCA) و خوشه بندی سلسله مراتبی (HCA) ارزیابی شدند. بر اساس PCA و HCA، نمونه های روغن زیتون در دو گروه مجزا قرار گرفتند. نمونه های استان های گلستان، زنجان و قزوین (Qa1، Go1 و Z1) در گروه با رده کیفی برتر و سایر نمونه ها در گروه با رده کیفی پایین تر قرار گرفتند. با توجه به نتایج ارزیابی حسی، همه نمونه ها به غیر از نمونه های قم و فارس، فرابکر بودند. یافته های این پژوهش تا حدودی در انتخاب روغن زیتون به مصرف کننده کمک خواهد کرد.

کلمات کلیدی:

Fatty acids, Hierarchical clustering analysis (HCA), Olive oil, Principal Component Analysis (PCA), sensory evaluation

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1660022>

