

## عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات کیفی و کمی روغن زیتون نمک سود شده

## محل انتشار:

چهاردهمین کنفرانس بین المللی علوم صنایع غذایی، کشاورزی ارگانیک و امنیت غذایی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

مهديس مرادی - مدرس دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، ایران

زهرا کرد مصطفی پور - دانشجوی مهندسی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرگان، ایران.

## خلاصه مقاله:

از آنجا که روغن زیتون به عنوان یکی از مهم ترین و با ارزش ترین روغن های گیاهی می تواند تضمین سلامت را برای افراد ایجاد می کند. لذا تقاضا و استفاده آن در سید غذایی خانوارها جایگاه ویژه ای را به خود اختصاص داده است. لازم به ذکر است اکثر گیاهان بدلیل غنی بودن از ترکیبات فنلی طبیعی و فعالیت آنتی اکسیدانی به عنوان یک جایگزین مطلوب جهت پایداری اکسایشی مورد استفاده قرار میگیرند. در این بررسی از طریق روش فرآوری نمک سود کردن خصوصیات اکسیداسیونی روغن زیتونمورد آنالیز قرار گرفت و نتایج نشان داد در روش نمک سود کردن بر روند فعالیت اکسیداسیونی روغن زیتون طی عمل آوری اثر مثبتی دارد. همچنین فعالیت مهار رادیکال آزاد این بررسی نشان داد میز انفعالیت مهار اسیدهای چرب در این روش بر میزان فعالیت اکسیداسیونی روغن نیز اثرگذار است

## کلمات کلیدی:

خصوصیات اکسیداسیونی، روغن زیتون، مهار رادیکال آزاد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1705741>

