

عنوان مقاله:

روغن ماهی و بررسی ارزش غذایی آن

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ی فهیم دژبان - عضو هیئت علمی دانشگاه آزادسوادکوه مازندران

ف خدابنده - مرکز ملی فراوری آبزیان انزلی گیلان

ف لک زائی

ق زارع گشتی

خلاصه مقاله:

روغن ماهی منبع قابل دسترس آسانی از اسیدهای چرب پلی غیراشباع بلندزنجیر PUFAs بویژه اسیدهای چرب سری n-3 که عمدتاً شامل cis-5 و 8 و 11 و 14 و 17 (EPA, C_{20:6} decosahexaenoic acid DHA, C_{22:6} eicosapentaenoic acid) می باشد نقش این اسیدهای چرب در تغذیه و سلامت انسان بطور کامل شناخته شده است. این اسیدهای چرب پلی غیراشباع بنام تری گلیسریدها که همچنین آسید گلیسرول هانیز نامیده میشود در روغنهای ماهی به میزان 10 تا 25 درصد یافت می شود ماهیت و کمیت لیپیدهای ماهی براساس گونه و زیست گاه آنها متفاوت می باشد این به خوبی شناخته شده است که چربیهای ماهی منابع عمده از چربی های پلی غیراشباع بویژه EPA هستند.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177940>

