

عنوان مقاله:

تولید مخلوط پودر دانه بزرک و کنجد همراه با روغن زیتون و بررسی ویژگی های کیفی آن طی نگهداری

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 14، شماره 73 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز

- استاد، علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

چکیده اخیرا تمایل به استفاده از منابع طبیعی در فرآورده های غذایی افزایش یافته است، از محصولات غنی از ترکیبات سودمند می توان به دانه های بزرک، کنجد و همچنین روغن زیتون اشاره کرد که به طور سنتی مخلوط این ترکیبات در برخی از نواحی کشورمان مورد استفاده قرار گرفته است. در این پژوهش، سه نمونه (۵:۱۲٪ بزرک، ۹۰٪ کنجد، ۵٪ روغن زیتون)، (۷:۵:۲۲٪ بزرک، ۵/۸۲٪ کنجد، ۱۰٪ روغن زیتون)، (۱۰:۳۲٪ بزرک، ۷۵٪ کنجد، ۱۵٪ روغن زیتون)، تهیه شده و در مدت ۶۰ روز نگهداری در دو دمای محیط و یخچال آزمایشات شیمیایی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که تیمار، نگهداری و اثر متقابل آن ها اثرات معنی داری ($P < 0.05$) بر روی ویژگی های فیزیکیوشیمیایی مانند اسیدیته، عدد پراکسید، پروفیل اسیدهای چرب و محتوای توکوفرول نمونه ها داشت. به طوریکه در روز اول تیمار ۱۲ بیشترین میزان اسیدیته و عدد پراکسید را نشان داد ولی در طی نگهداری با افزایش درصد بزرک در نمونه بیشترین مقدار اسیدیته و عدد پراکسید مربوط به نمونه ۳۲ بود. در مورد اسیدهای چرب نیز با افزایش درصد بزرک، کنجد و روغن زیتون به ترتیب میزان امگا ۳، امگا ۶ و امگا ۹ افزایش یافت. آلفا توکوفرول در نمونه ۳۲ و گاما توکوفرول در نمونه ۲۲ بیشترین مقدار رانشان دادند، در کل با توجه به نتایج به دست آمده بهترین نتایج در بین نمونه ها مربوط به ۲۲ می باشد. با توجه به نتایج حاصله از این پژوهش می توان با تولید صنعتی مخلوط پودرهای دانه بزرک، کنجد و روغن زیتون کمبود اسیدهای چرب ضروری به خصوص امگا ۳ را در رژیم غذایی جبران نمود و فرآورده غذایی با ترکیبات فراسودمند بالا به بازار ارائه نمود.

کلمات کلیدی:

کلید واژگان: دانه بزرک، دانه کنجد، روغن زیتون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825950>

