

عنوان مقاله:

پتانسیل آنتی اکسیدانی عصاره گلپر (Heracleum persicum) در پایداری روغن سویا طی شرایط انبارداری تسریع شده

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 85 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

- استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ایران

- کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی خزر محمود آباد، ایران

خلاصه مقاله:

اکسایش روغن های گیاهی یک چالش بزرگ در صنایع غذایی محسوب می شود به طوری که نتیجه آن، زیان های بزرگ اقتصادی و کاهش کیفیت تغذیه ای مواد غذایی حاوی چربی است. بدین منظور اثر آنتی اکسیدانی و حفاظتی عصاره آبی-الکلی میوه گیاه گلپر (Heracleum persicum) در پایداری روغن سویا طی انبارداری تسریع شده مورد آزمایش قرار گرفت. عصاره گیری از میوه گیاه گلپر به روش ماسراسیون انجام شد. برای ارزیابی اثر آنتی اکسیدانی میوه گیاه گلپر راندمان استخراج، محتوای فنل کل و درصد مهار رادیکال آزاد-DPPH (۱،۱-diphenyl-۲-picrylhydrazyl) اندازه گیری شد. اثر حفاظتی عصاره میوه گلپر در سه غلظت (۱۰۰۰ ppm، ۲۰۰ ppm و ۱۸۰۰ ppm) به روغن سویا جهت تعیین فعالیت آنتی اکسیدانی اضافه شد. این سه غلظت با دو نمونه شاهد (روغن بدون آنتی اکسیدان) و نمونه روغن حاوی ۲۰۰ ppm آنتی اکسیدان سنتزی BHA در دمای ۶۰ درجه سانتی گراد ذخیره شد و سپس آزمون های پایداری روغن با اندازه گیری عدد پراکسید (PV)، عدد اسیدی (AV)، عدد کربونیل (CV)، ترکیبات فنلی (PC)، ترکیبات قطبی کل (TPC)، عدد کنزوگه (CD) و شاخص پایداری اکسایشی (OSI) طی روزهای ۰، ۴، ۸، ۱۲ و ۱۶ انبارداری بررسی شد. نتایج نشان داد عصاره میوه گیاه گلپر در هر سه غلظت مشابه هم عمل نموده اند و فعالیت آنتی اکسیدانی بیشتری در مقایسه با آنتی اکسیدان سنتزی (BHA) در روغن سویا دارا می باشد.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، انبارداری تسریع شده، پایداری اکسایشی، روغن سویا، عصاره گلپر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828755>

