

عنوان مقاله:

تأثیر ادویه های رزماری، آویشن و نعناع بر پایداری اکسیداتیو و پروفیل اسیدهای چرب روغن زیتون

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 10، شماره 39 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده استفاده از آنتی اکسیدان های مصنوعی به علت امکان سمی و سرطانزا بودن و محصولات تجزیه ای حاصل از آن ها محدود شده است. بنابراین مطالعات برای استفاده از آنتی اکسیدان های طبیعی به عنوان جایگزینی برای آنتی اکسیدان های مصنوعی از اهمیت ویژه ای برخوردار است. در این پژوهش مقدار ۵/۲% وزنی (w/w) از ادویه جات (رزماری، نعناع و آویشن) به روغن زیتون بکراضافه شد و در دو حالت دربندی شده و بدون دربندی در دمای ۷۵ °C به مدت ۷ روز نگهداری شده و مورد بررسی قرار گرفت. میزان اسیدهای چرب آزاد، عدد پروکسید، ایزومرهای سیس- ترانس و پایداری اکسیداتیو نمونه ها بر اساس تغییرات عدد پروکسید اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که پایداری اکسیداتیو تیمار روغن زیتون بکر حاوی رزماری و نعناع افزایش یافت. همچنین از نظر اسیدهای چرب سیس-ترانس، پارامترهای TFA، MUFA، PUFA، SFA، پایداری اکسیداتیو و نسبت MUFA/PUFA بین نمونه های تیمار شده و نمونه های کنترل تفاوت معنی داری (P<0/05) مشاهده نشد.

کلمات کلیدی:

Oregano, Fatty acid profile, Oxidative stability, Olive oil, Rosemary, Mint, آویشن, کلید واژگان: روغن زیتون, رزماری, نعناع, پایداری اکسیداتیو, پروفیل اسید چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828968>

