

عنوان مقاله:

بررسی پایداری اکسایشی روغن زیتون

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده روغن در سرخ کردن عمیق مواد غذایی به مدت طولانی حرارت دیده و بر اثر عواملی چون رطوبت، حرارت و اکسیژن موجب تغییرات فیزیکی و شیمیایی مختلفی چون هیدرولیز، اکسیداسیون و پلیمریزاسیون در روغن شده و سبب تنزل کیفیت آن و محصول می-گردد. نتایج حاصل از این تغییرات، افزایش درصد اسیدهای چرب آزاد، عدد پراکسید، درصد ترکیبات قطبی و ایزومرهای ترانس، همچنین کاهش درصد نسبی اسیدهای چرب غیراشباع، زمان مقاومت به اکسید شدن، میزان توکوفرول ها و ترکیبات فنلی را به دنبال دارد که همگی دلالت بر افت کیفی روغن می نمایند. تحقیقات نشان می دهد که ترکیب شیمیایی روغن ها و به خصوص میزان آنتی اکسیدان های طبیعی، شاخص مهمی در پیش بینی رفتار روغن در فرآیند سرخ کردن می باشد. روغن زیتون مستقل از رده های تجاری، به طور واضح در مقابل شرایط سرخ کردن مقاوم است. در این مقاله پایداری اکسیداتیو روغن های مختلف حین سرخ کردن با توجه به منبع تولید، حضور ترکیبات بیواکتیو طبیعی (آنتی اکسیدان ها) و ترکیب اسیدهای چرب با روغن زیتون مقایسه گردیده است.

کلمات کلیدی:

Olive Oil, Oils, Deep frying, Oxidative stability, روغن زیتون, کلید واژگان: روغن ها، سرخ کردن عمیق، پایداری اکسایشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828970>

