

عنوان مقاله:

مقایسه پایداری روغن سه رقم عمده کلزای استان گلستان طی دوره نگهداری

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 6، شماره 23 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

خلاصه مقاله:

چکیده در این پژوهش، روغن سه رقم عمده کلزای استان گلستان با نام‌های هایولا ۴۰۱، هایولا ۴۲۰ و RGS۰۰۳، استخراج و سپس در شرایط دور از نور و در دمای محیط، به مدت چهار ماه نگهداری گردیدند. میزان اسیدیته، عدد اسیدی، عدد پراکسید، عدد آنیزیدین، عدد توتکس و میزان پایداری بر اساس آزمون رنسیمت، در نمونه‌های روغن به فواصل یک هفته اندازه‌گیری و با هم مقایسه گردیدند. نتایج بیانگر افزایش معنی‌دار میزان اسیدیته، عدد اسیدی، عدد پراکسید، عدد آنیزیدین و عدد توتکس در تمام ارقام طی دوره نگهداری بود که بیشترین و کمترین تغییرات در میزان این فاکتورها به ترتیب در ارقام هایولا ۴۲۰ و RGS۰۰۳، مشاهده گردید. نتایج حاصل از آزمون رنسیمت، نشان دهنده کاهش معنی‌دار میزان پایداری طی دوره نگهداری در روغن هر سه رقم کلزا بود و بیشترین میزان این کاهش در رقم هایولا ۴۲۰ اندازه‌گیری شد. بررسی میزان آهن موجود در نمونه‌های روغن نیز نشان داد که رقم هایولا ۴۲۰ دارای بیشترین میزان آهن می‌باشد که سبب کاهش معنی‌دار میزان پایداری آن نیز گردیده است. کلروفیل از جمله عوامل موثر بر میزان پایداری روغن می‌باشد که در شرایط دور از نور، به عنوان عامل آنتی‌اکسیدان عمل می‌کند. کمترین میزان کلروفیل در رقم هایولا ۴۲۰ مشاهده گردید که دارای کمترین میزان پایداری نیز بود.

کلمات کلیدی:

Canola oil, Oxidative stability, Storage time, Chlorophyll, Iron contents

کلید واژگان: روغن کلزا، پایداری اکسیداسیونی، دوره نگهداری، کلروفیل، آهن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828984>

