

## عنوان مقاله:

پایداری حرارتی روغن ارقام رایج کانولا در ایران

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسنده:

## خلاصه مقاله:

چکیده در این تحقیق، پایداری حرارتی روغن ارقام رایج کانولا در ایران (اوکاپی، هایولا ۴۰۱، زرفام و طلایه) بر حسب میزان مقاومت به تولید هیدروپراکسیدهای دی ان مزدوج طی فرایند حرارتی (دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد) اندازه گیری و مقایسه شد. نتایج آزمون پایداری مبنی بر داده هایی چون شاخص پلی ان، اعداد پراکسید و اسیدی، و میزان ترکیبات توکوفرولی و فنلی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. بیشترین میزان اولیه عدد دی ان مزدوج به روغن ارقام زرفام تهران (۳۸/۵) و طلایه فارس (۸۵/۵) تعلق داشت. عدد دی ان مزدوج روغن ارقام کانولا طی فرایند حرارتی به صورت نمایی افزایش پیدا کرد. روغن رقم اوکاپی خراسان رضوی به طور کلی دارای بیشترین مقاومت حرارتی از دیدگاه تولید هیدروپراکسیدهای دی ان مزدوج بود. روغن رقم زرفام خراسان رضوی پس از ۴ ساعت فرایند حرارتی دچار تغییرات شدیدتری در عدد دی ان مزدوج خود گردید اما سرانجام در انتهای فرایند حرارتی وضعیت مشابه روغن رقم اوکاپی خراسان رضوی را از خود بروز داد. روغن رقم زرفام تهران دارای پایداری حرارتی نسبتاً کمتری از روغن رقم زرفام خراسان رضوی بود. روغن رقم هایولای گلستان دارای پایداری حرارتی میانه ای در بین روغنهای کانولای مورد مطالعه بود و پس از آن، روغن رقم هایولای مازندران قرار داشت. روغن رقم طلایه فارس پس از ۴ ساعت فرایند حرارتی دارای کیفیتی چون روغن رقم زرفام خراسان رضوی بود اما کیفیت آن در انتهای فرایند حرارتی با شدت بیشتری از سایر ارقام غیر طلایه کاهش پیدا کرد. سرانجام، روغن رقم طلایه خراسان رضوی حائز کمترین پایداری حرارتی پس از ۸ ساعت فرایند حرارتی بود. در پایان، پایداری حرارتی روغنهای کانولای مورد مطالعه با فرض کیفیت اولیه یکسان عبارت از زرفام خراسان رضوی > اوکاپی خراسان رضوی > هایولای گلستان > زرفام تهران > هایولای مازندران > طلایه فارس = طلایه خراسان رضوی بود.

## کلمات کلیدی:

(CDV, Conjugated diene value, Heating process, Canola oil, stability), پایداری، روغن کانولا، فرایند حرارتی، عدد دی ان مزدوج

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1828985>

