

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر ضد اکسایشی عصاره پوست کیوی (Actinidia deliciosa L.) در مقایسه با ضد اکساینده مصنوعی TBHQ بر پایداری اکسایشی روغن سویا

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 82 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسنده:

- دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

چکیده در این پژوهش عصاره پوست کیوی با استفاده از امواج فرا صوت (پروب و حمام) استخراج و مقدار ترکیبات فنولی و فلاونئید کل آن اندازه گیری شد. سپس اثر ضد اکسایشی نمونه‌ای که بیشترین مقدار ترکیبات فنولی را داشت، بر روغن سویا بررسی شد. بیشترین ترکیبات فنولی و فلاونئیدی به ترتیب با 320 ± 32 میلی گرم اسید گالیک در گرم عصاره و 593 ± 5 میلی گرم معادل کوئرنسین در گرم عصاره، مربوط به عصاره استخراج شده به روش پروب فرا صوت بود. این عصاره به طور جداگانه در سه سطح ۱۵۰۰، ۲۰۰۰ و ۲۵۰۰ میلی گرم در لیتر و همچنین ضد اکساینده مصنوعی TBHQ در یک سطح ۱۰۰ میلی گرم در لیتر به نمونه روغن سویا بدون ضد اکساینده افزوده شد. اثر تیمارها در به تاخیر انداختن اکسیداسیون روغن خام سویا در دمای ۶۳ درجه سانتی گراد در ۱۶ روز و در طی زمان‌های (۰، ۲، ۴، ۶، ۸، ۱۰، ۱۲، ۱۴ و ۱۶ روز) گرماخانه گذاری، از طریق اندازه گیری اعداد پراکسید (PV)، تیوباریتوریک اسید (TBA) و دی ان مزدوچ (CDV)، مورد بررسی قرار گرفت. در تمام نمونه‌ها، نمونه شاهد که فاقد ضد اکساینده بود بیشترین عدد پراکسید، تیوباریتوریک اسید و دی ان مزدوچ را از خود نشان داد. غلظت ۲۵۰۰ میلی گرم در لیتر عصاره پوست کیوی در پایدارسازی اکسایشی روغن سویا طی مدت زمان گرماخانه گذاری دارای اختلاف معنی داری ($P < 0.05$) نسبت به TBHQ و سایر غلظت‌ها بود. بنابراین عصاره پوست کیوی می‌تواند به عنوان یک ضد اکساینده طبیعی و جایگزین مناسب برای ضد اکساینده‌های مصنوعی در صنعت غذا مورد توجه قرار بگیرد. کلید واژگان: پایداری اکسایشی، روغن سویا، ضد اکساینده، عصاره پوست کیوی.

کلمات کلیدی:

پایداری اکسایشی، روغن سویا، ضد اکساینده، عصاره پوست کیوی.

لينک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830301>