

عنوان مقاله:

تشخیص تقلب در روغن زیتون به روش گازکروماتوگرافی

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی، دوره 1، شماره 2 (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

خلاصه مقاله:

در این تحقیق، کفایت تعیین ترکیب اسید چرب در تشخیص تقلب روغن زیتون تصفیه شده با روغن های نباتی کانولا، آفتابگردان، سویا و روغن تفاله ی زیتون مورد بررسی و نتایج آن با ۳ تکرار مورد تجزیه قرار گرفت. نتایج به دست آمده با حدود مجاز استاندارد اسید چرب روغن زیتون مقایسه شد و نشان داد که تغییر در اسیدهای چرب بیش تر از حد استاندارد منجر به شناخت اختلاط ۲% کانولا (بر اساس اسید گادولئیک به میزان ۴۴/۰ که بیش تر از حد استاندارد ۴/۰ می باشد) و اختلاط ۴% کانولا (بر اساس میزان اسید لینولئیک ۰۲/۱ که بیش تر از مقدار مجاز ۱% می باشد، ۱۰% سویا) بر اساس میزان اسید لینولئیک ۰۶/۱ که بیش تر از حد استاندارد ۱ می باشد) و ۴% آفتابگردان (بر اساس میزان اسید بهنیک ۲۲/۰ % که از حد مجاز ۲/۰ بیشتر می باشد) در روغن زیتون تصفیه شده می شود و هیچ گونه تغییری در حدود اسیدهای چرب در مورد اختلاط با روغن تفاله ی زیتون به وجود نمی آید.

کلمات کلیدی:

ترکیب اسید چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2002468>

