

## عنوان مقاله:

بررسی اثر اسانس گیاهان چویل، رزماری و اسطوخودوس بر پایداری حرارتی روغن کاملینا تحت شرایط تسریع شده

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 21، شماره 153 (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

leila keivanfar - گروه محصولات غذایی و کشاورزی، پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی، انستیتوی پژوهشی استاندارد، کرج، ایران

leila Nateghi - Department of Food Science and Technology, Varamin-Pishva Branch, Islamic Azad University, Varamin, Iran

Ladan Rashidi - گروه محصولات غذایی و کشاورزی، پژوهشکده صنایع غذایی و فرآورده های کشاورزی، انستیتوی پژوهشی استاندارد، کرج، ایران

Rezvan Pourahmad - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد ورامین - پیشوا، دانشگاه آزاد اسلامی، ورامین، ایران

hamid Rashidi nodeh - اداره استاندارد

## خلاصه مقاله:

امروزه به دلیل اثرات مطلوب آنتی اکسیدان های طبیعی از قبیل اسانس گیاهان مختلف و به تاخیر انداختن یا جلوگیری از اکسیداسیون مواد غذایی بر پایه روغن یا چربی، به جای آنتی اکسیدان های سنتزی، مورد توجه زیادی قرار گرفته است. در این مطالعه اثر استفاده از اسانس گیاهان چویل، رزماری و اسطوخودوس استخراج شده به روش تقطیر با بخار آب (در سه سطح ۱۰۰، ۳۰۰ و ۵۰۰ پی-پی ام) بر پایداری حرارتی روغن کاملینای استخراج شده به روش پرس سرد، در شرایط تسریع شده (نگهداری روغن در دمای ۶۵ درجه سانتیگراد به مدت ۱۴ روز) در مقایسه با روغن کاملینای حاوی آنتی اکسیدان سنتزی TBHQ مورد بررسی قرار گرفت. تجزیه و تحلیل داده ها توسط آزمون های آماری آنالیز واریانس یک طرفه (ANOVA) در نرم افزار SPSS۲۵ و مقایسه میانگین ها با استفاده از آزمون چنددامنه ای دانکن انجام گرفت. نتایج نشان داد که نوع اسانس، زمان نگهداری و همچنین اثر متقابل آنها تاثیر معنی داری ( $p < 0.01$ ) بر عدد پراکسید، آنیزیدین و توتوکس داشت بطوریکه با افزایش زمان نگهداری نمونه ها عدد پراکسید، آنیزیدین و توتوکس افزایش معنی داری ( $p < 0.05$ ) و با افزایش میزان غلظت اسانس ها، کاهش معنی داری ( $p < 0.05$ ) یافت. بعد از ۱۴ روز نگهداری در شرایط تسریع شده، با توجه به نتایج مربوط به اکسایش کل (عدد توتوکس)، با استفاده از اسانس چویل و رزماری (در سطح ۵۰ پی پی ام) میزان مقاومت اکسایشی روغن کاملینا نسبت به نمونه های روغن کاملینای حاوی آنتی اکسیدان سنتزی TBHQ، افزایش یافت و ماندگاری و استفاده از روغن کاملینا جهت سرخ کردن، مناسب گردید.

## کلمات کلیدی:

essential oil, Ferulago contracta, Rosmarinus officinalis, Lavandula officinalis, Camelina sativa oil, اسانس، چویل، رزماری،

اسطوخودوس، روغن کاملینا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2029002>

