

## عنوان مقاله:

ارزیابی اثر آنتیاکسیدانی عصاره پوست سیب زمینی در به تاخیراندازی اکسیداسیون روغن آفتابگردان طی شرایط حرارتی

## محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

سیده طاهره سلطان تویه - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

فریبرز ناهیدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

## خلاصه مقاله:

امروزه آنتیاکسیدانهای سنتزی اثرات نامطلوبی همچون اثر جهشزایی و سرطان در بدن انسان دارند و به تدریج ازلیست آنتیاکسیدانهای مصرفی حذف میشوند، لذا تهیه و تولید آنتیاکسیدانهای طبیعی به عنوان جانشین ضروریمیباشد. در این تحقیق، ابتدا ترکیبات فنولی و توکوفرولی موجود در عصاره پوست سیب زمینی استخراج و سپس به منظور ارزیابی قدرت آنتیاکسیدانی عصاره پوست سیب زمینی در شرایط سرخ کردن مواد غذایی، در غلظت ۸۰۰ پیپیام به نمونه روغن آفتابگردان بدون آنتیاکسیدان سنتزی اضافه شد و سپس نمونه روغن آفتابگردان فرموله شده با این آنتیاکسیدان طبیعی تحت شرایط دمایی ثابت ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۲۴ ساعت، در فواصل زمانی ۴ ساعت (۲۴، ۲۰، ۱۶، ۱۲، ۸، ۴، ۰) از نظر پارامترهای پایداری حرارتی (عدد اسیدی، عدد پراکسید، مقدار کل ترکیبات قطبی) با نمونه روغن حاوی ۱۰۰ پیپیام آنتیاکسیدان سنتزی TBHQ مورد مقایسه قرار گرفت، نتایج نشان داد که عصاره پوست سیب زمینی با غلظت ۸۰۰ پیپیام نسبت به آنتیاکسیدان سنتزی TBHQ جهت پایداری اکسایشی موثرتر عمل نموده است. بدین ترتیب میتوان پوست سیب زمینی را به عنوان منبع مناسبی برای آنتیاکسیدانهای طبیعی معرفی نمود و این اثر را ناشی از ترکیبات توکوفرولی و فنولی موجود در آن دانست

## کلمات کلیدی:

پایداری اکسیداتیو، روغن آفتابگردان، شرایط حرارتی، عصاره پوست سیب زمینی، اثر آنتیاکسیدانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205776>

