

عنوان مقاله:

کاربرد آنزیم ها در استخراج روغن های خوراکی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

عزیز همایونی راد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

زینب رحیم زاده ثانی - دانشجوی کارشناسی ارشد و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

سیدجواد حسینی - دانشجوی کارشناسی ارشد و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفیت، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر کاربرد آنزیم ها در صنایع روغن به دلیل مزایایی که این کاتالیزورهای بیوشیمیایی دارند، بیشتر مورد توجه قرار گرفته است. این آنزیم ها اختصاصی بوده و در درجه حرارت های نسبتاً پائین واکنش های مربوطه را کاتالیز می کنند. استخراج توسط حلال هگزان که رایج ترین فرایند استخراج در صنایع روغن است، باعث آسیب های زیست محیطی می شود و راندمان استخراج روغن توسط آن پائین می باشد. این عوامل موجب سمت گیری تحقیقات و کاربردهای صنعتی آنزیم ها در فرآیندهای مختلف چرب ها و روغن ها مانند استخراج، صمغ گیری، سممتز جربی ها و غیره شده است. در این مقاله مطالعات استفاده از آنزیم ها در استخراج روغن از منابع روغنی مختلفی بررسی شده است که در تمامی مطالعات انجام گرفته، استخراج روغن با استفاده از روش آنزیمی یا تلفیقی از روش های آنزیمی و روش های متداول منجر به استخراج بهتر روغن از دیواره سلولی گردیده و علاوه بر آن راندمان و کیفیت روغن های به دست آمده در مقایسه با روش های متداول قبلی بهبود می یابد.

کلمات کلیدی:

آنزیم، دانه های روغنی، روغن های خوراکی، استخراج

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235029>

