

عنوان مقاله:

مقایسه جدیدترین و سریع ترین روشها جهت تعیین ساختار و اجزای تشکیل دهنده روغن ها و چربی ها و پایش چگونگی وقوع اکسایش در آنها

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

محبوبه کارشناس - دانش آموخته کارشناسی مهندسی صنایع غذایی موسسه آموزش عالی تجن قائمشهر

سپیده حقیقت خرازی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، مازندران

خلاصه مقاله:

هدف: در این مقاله سعی شده که روش های جدید و سریع تعیین اجزای سازنده چربی ها و روغن های خوراکی و نیز چگونگی وقوع تغییرات شیمیایی که در طول اکسایش لیپید رخ می دهد بررسی و مقایسه شود. نتایج و بحث: روش Fourier Transform Raman Spectroscopy به کنترل مستقیم اکسایش لیپید در روغن های خوراکی می پردازد. همچنین این روش برای تحلیل ساختاری تری آسیل گلیسرول نیز به کار گرفته شده به طوریکه طیف های رامان به طور بسیار دقیق و حساس تغییرات ساختاری را در روغن ها منعکس ساخته و قادر به انعکاس دقیق محتوای پیوندهای دوگانه نیز می باشند. این نوع طیف سنجی خود را به عنوان تکنیکی سریع و آسان جهت تحلیل روغن به اثبات رسانده چرا که میت واند هر اندازه گیری را مستقیماً در 3 دقیقه بدون نیاز به مشتق سازی انجام دهد. روش Matrix Assisted Laser Desorption/Ionization Time Of Flight Mass Spectrometry جهت تعیین اجزای سازنده اسیدهای چرب روغن های گیاهی صابونی بدون نیاز به تبادل استری و با صرف زمان کمتر مورد استفاده قرار می گیرد و می تواند به طور مرتب برای تعیین ترکیب اسید چرب به صورت کیفی استفاده شود. روش Fourier Transform Near Infrared Spectroscopy توانایی بی همتایی جهت مقایسه های سریع کمی و کیفی چربی ها و روغن ها جهت طبقه بندی و تعیین اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع، ایزومری سیس و ترانس و اسیدهای چرب امگان 3 و امگا 6 دارا می باشد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235499>

