

عنوان مقاله:

روشهای شناسایی تقلبات کره کاکائو با سایر روغنها و چربیهای خوراکی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

شیوا امامی - دانشجوی دکتری گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

صدیف آزادمرد دمیچی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

تقلب در کره کاکائو با دیگر روغنهای گیاهی به دلیل قیمت بالای آن برای کسب سود بیشتر حائز اهمیت است. علاوه بر این عوامل دیگری نظیر مشکلات فروش چربیهای با کیفیت پایین و نیز امکان بازیابی چربی از مواد زائد مانند پوسته کاکائو ممکن است تولیدکنندگان را نسبت به تقلب اینماده ترغیب کند. همچنین انجام فرایندهای مختلف نظیر بوگیری، تصفیه و جزءبه جزءسازی میتواند موجب تغییر در ترکیب این چربی شود. لذا باتوجه به مصرف بالای کره کاکائو در صنایع غذایی، ابداع و استفاده از روشهای قابل اعتماد و با صحت بالا برای شناسایی سایر روغنها و چربی ها در آن ضروری است. در این مقاله روشهای مختلف برای شناسایی تقلبات در کره کاکائو بحث و بررسی شده است.

کلمات کلیدی:

تقلبات، کره کاکائو، کروماتوگرافی، استرول، توکوفرول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235638>

