

## عنوان مقاله:

فاکتورهای موثر بر کیفیت روغن های سرخ کردنی و چربی ها

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

سمانه طالبان فرد - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز

محمدسعید دهدشتی ها - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

محمدتقی گلمکانی - استادیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

فاکتورهای مؤثر بر کیفیت روغن سرخ کردنی و غذای سرخ شده شامل: خصوصیات روغن و ترکیبات آن، انتقال، بسته بندی و ذخیره سازی روغن، تجهیزات و فرایند سرخ کردن است. جهت به دست آوردن روغنی مناسب سرخ کردن می توان اصلاحات کنترل شده مانند هیدروژناسیون و جزء به جزء کردن را انجام داد. همچنین می توان از روغن های ترکیبی (Good Fry) که مخلوطی از روغن سبوس برنج و روغن کنجد که حاوی مقادیر قابل توجه ترکیبات آنتی اکسیدان هستند، استفاده کرد. از جمله ترکیبات مضر می توان به کلسترول، لسیتین و partial glycerides، مقادیر زیاد اسیدهای چرب کوتاه زنجیر و همچنین فلزاتی مانند آهن و مس اشاره کرد. ترکیبات مفید، آنتی اکسیدان های طبیعی مانند توکوفرول هستند که فرایند و ذخیره سازی و دستکاری باید در جهت حفظ این ترکیبات تنظیم شود. البته باید وجه داشت که میزان بیش از 1000mg/kg از توکوفرول سبب افزایش اکسیداسیون می شود. با افزودن ترکیباتی مانند کاروتنوئیدها و سیتریک اسید می توان از اکسیداسیون طی سرخ کردن جلوگیری کرد.

## کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235759>

