

## عنوان مقاله:

به نبود ترکیبات فنولیک در روغن بکر زیتون با استفاده از آنزیم در مرحله مالش

## محل انتشار:

دومین همایش ملی دستاوردهای نوین در تولید گیاهان روغنی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسنده:

عاطفه رضایی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی - دانشگاه تهران

## خلاصه مقاله:

اثر افزودن آنزیم خمیر زیتون برای ترکیبات فنولیک روغن بکر زیتون مورد بررسی قرار گرفته است. آزمایشات بر روی واریته های Picual و Arbequina انجام شد و از دو سیستم استخراج دو فازی پیوسته استفاده شد. غلظت ترکیبات فنولیک در روغن مخصوصاً اورتودی فنول ها با افزودن آنزیمها به خمیر زیتون قبل از مرحله مالش افزایش یافت. غلظت ترکیبات غیر اورتودی فنول ، لیکنان های 1- استواکسی پینورزینول و پینورزینول هم به میزان اندکی افزایش یافت. به طور کلی اثر مثبت آنزیمهای واریته ی Arbequina از واریته ی Picual در. عدد پر اکسید و پایداری رنسیمت فقها به طور مثبت با استفاده از آنزیمها تقلیل یافت. علت آب شست و شوی سانتریفیوژ عمودی غلظت بیشتری از ترکیبات فنولیک را در نمونههایی که آنزیم همین اضافه شده بود نشان داد از این رو استفاده از فرمولاسیون آن زینتی پروسه استخراج روغن زیتون نه تنها بازدهی روغن را افزایش می دهد بلکه کیفیت تغذیه روغن نیز افزایش می یابد.

## کلمات کلیدی:

روغن بکر زیتون، فنل ، آنزیم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235911>

