

عنوان مقاله:

تاثیر حرارت شبیه سازی شده بوسیله رنسیمت و بررسی پروفایل اسیدهای چرب روغن ذرت پس از گذشتن از مرز پایداری اکسایشی

محل انتشار:

کنفرانس علوم کشاورزی و محیط زیست (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

علیرضا برمک - دانشگاه علوم پزشکی بوشهر معاونت غذا دارو

اسماء حاجب - دانشگاه آزاد اسلامی بوشهر واحد تحصیلات تکمیلی

خلاصه مقاله:

ذرت از جمله گیاهانی است که روغن دانه آن بصورت مرسوم جهت فرایند سرخ کردن استفاده میشود از آنجا که روغن ذرت دارای پایداری اکسیداسیون زیادی میباشد لذا حقیق حاضر بر روی پایداری و اثر حرارت بر ترکیب اسیدهای چرب آن پس از گذشتن از نقطه پایداری متمرکز گشت در این تحقیق روغنهای ذرت خالص وارداتی به بوشهر برای مشابه سازی با شرایط حرارت دادن توسط دستگاه رنسیمت تحت حرارت برنامه ریزی شده قرار گرفت و طیف پایداری اکسایشی مربوطه رسم گردید با تعیین نقطه پایداری روغن تغییر فرم یافته متیل استر و از لحاظ پروفایل اسیدهای چرب مورد بررسی قرار گرفت پس از مقایسه طیف روغن مذکور با روغن ذرت ندیده در شرایط مشابه مشخص گردید که میزان اسیدهای چرب اشباع در این روغن پس از گذشتن از نقطه پایداری اکسایشی به 25/36 درصد اسیدهای چرب یک غیر اشباعی 31/66 درصد غیر اشباعی 5/35 رسید در ترکیب پروفایل مذکور به طور مشهود درصد اسید اولئیک افزایش و اسید لینولئیک کاهش چشمگیریافت پس از گذشتن از پایداری اکسایشی ترکیبات اشباع افزایش و ترکیبات غیر اشباع در کل کاهش یافتند کاهش در ترکیبات چند غیر اشباعی بطور اساسی مربوط به لینولئیک اسید بود این کاهش بسیار زیاد نسبت امگا 6 به امگا 3 را تقریباً از مقدار 56 برابری به حدود 6/33 می رساند که به مقدار مساعد 4 بسیار نزدیکتر است لذا رد شدن از نقطه پایداری در روغن ذرت الزاماً نمی تواند منفی تلقی گردد

کلمات کلیدی:

پایداری اکسایشی، روغن ذرت، اسید چرب غیر اشباع، پروفایل اسیدهای چرب، رنسیمت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/250307>

