

عنوان مقاله:

بررسی پایداری اکسایشی و ترکیبات اسید چرب روغن دانه شاهی

محل انتشار:

اولین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فریبا نیکزاد - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی واحد علوم و تحقیقات آیت الله آملی

اشرف گوهری اردبیلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه همدان

حمیدرضا صمدلویی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه شاهرود

خلاصه مقاله:

در این پژوهش، ویژگی های فیزیکی، شیمیایی و پایداری اکسایشی روغن دانه شاهی در دمای 120 درجه سانتیگراد بررسی شد. بررسی روغن دانه شاهی توسط دستگاه کروماتوگرافی گازی نشان داد که مقدار اسید چرب های امگا_6 و امگا_9 در این روغن بالا و از نظر تغذیه ای بسیار مهم است. پایداری اکسایشی روغن نشان داد که روغن دانه شاهی دارای پایداری بالایی نیست که به نظر می رسد به دلیل وجود درصد بالای اسیدچرب های غیراشباع در آن است. میزان عدد اسیدی و پروکسید روغن دانه شاهی به ترتیب (38/ و 4/10) بود. میزان کل ترکیبات فنلی روغن دانه شاهی (120/6 میلی گرم بر کیلوگرم) بود. براساس نتایج بدست آمده، روغن دانه شاهی را می توان به عنوان یکی از برترین روغن های گیاهی از نظر اسید چرب های امگا_6 و امگا_9 به حساب آورد.

کلمات کلیدی:

روغن دانه شاهی، دانه شاهی، پایداری اکسایشی، ترکیب اسید چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/258430>

