

عنوان مقاله:

ارائه روشی برای استخراج روغن هسته انگور و بررسی ترکیب درصد اسیدهای چرب موجود در آن

محل انتشار:

سومین همایش ملی فن آوری های نوین شیمی و مهندسی شیمی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

فاطمه ابراهیمی

علیرضا علی اکبر

خلاصه مقاله:

در این بررسی روغن هسته انگور سفید را به روش سوکسوله استخراج کرده و خصوصیات فیزیکی و شیمیایی روغن استخراج شده مانند نوع و درصد چربی های اشباع شده و غیر اشباع مورد بررسی قرار گرفته است، که برای این منظور استر اسیدهای چرب نمونه های مورد نظر تهیه و با استفاده از دستگاه کروماتوگرام گازی (GC) داده های مورد نیاز بدست آمد. که در نتیجه مشخص شد که اسید چرب غالب در هسته انگور لینوئیک اسید و سپس اولئیک اسید است که به دلیل دارا بودن قابلیت تحمل گرمای بالا، این روغن را برای استفاده در سر کردن مواد غذایی در درجه حرارت بالا مناسب می کند.

کلمات کلیدی:

روغن هسته انگور، اسید چرب اشباع، اسید چرب غیر اشباع، استخراج، ترکیب درصد اسید چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/283521>

