

## عنوان مقاله:

بررسی برخی از خصوصیات روغن و کنجاله دانه کنجد حاصل از روش استخراج با حلال

## محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

محمد رستمی - عضو هیئت مدیره کارخانه پنبه و دانه های روغنی خراسان

محسن استکی - عضو هیئت مدیره کارخانه پنبه و دانه های روغنی خراسان

ابوالفضل بوژمهرانی - عضو هیئت مدیره کارخانه پنبه و دانه های روغنی خراسان

حمید بخش آبادی - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

کنجد به خانواده پدالیاسه تعلق دارد و یکی از گیاهان دیرینه زراعی و با ارزش می باشد. دانه کنجد غنی از روغن (در حدود 50 درصد) و پروتئین (در حدود 20 درصد) است. در این تحقیق به بررسی برخی از خصوصیات روغن کنجد (عدد اسیدی، پرکسید، اسیدیت و میزان لرد) و همچنین برخی از خصوصیات کنجاله (میزان روغن، پروتئین، فیبر و رطوبت) تحت تاثیر روش استخراج با حلال پرداخته شد. نتایج نشان داد که میزان پراکسید و لرد روغن های کنجد بدست آمده از روش های سرد استخراج بیشتر بود. میزان پراکسید، اسیدیت، عدد اسیدی و لرد روغن به ترتیب 1/32، 0/64، 3/89 و 0/65 درصد بود و میزان پروتئین کنجاله 28/13 درصد بود.

## کلمات کلیدی:

کنجد، روغن، کنجاله، استخراج با حلال

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303199>

