

عنوان مقاله:

تاثیر روش استخراج بر خصوصیات روغن گلرنگ

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 - کارکنان کارخانه پنبه و دانه های روغنی خراسان

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

احسان زارع - کارکنان کارخانه پنبه و دانه های روغنی خراسان

خلاصه مقاله:

گلرنگ یکی از گیاهان دانه روغنی است که به دلیل سازگاری وسیع آن با عوامل محیطی می تواند در تامین دانه های روغنی کشور بسیار سهمیم است. در این تحقیق، تاثیر روش استخراج (سرد و گرم) بر برخی از پارامترهای مورداندازه گیری در روغن گلرنگ مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج نشان داد که روش استخراج بر میزان لرد روغن معنی دار نبود. روش گرم استخراج منجر به افزایش اسیدیتته و راندمان روغن شد در حالی که میزان رطوبت آن کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

روش استخراج، روغن گلرنگ، روش سرد و گرم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303211>

