

عنوان مقاله:

بررسی اثر آنتی اکسیدانی برگ سه گونه گیاه انگور بر پایداری روغن سویا با روش آون گذاری بر مبنای تعیین اندیس تیوباربیتوریک اسید (TBA)

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

صابر قنادیان - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار

امیرحسین الهامی راد - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار گروه علوم و صنایع غذایی سبزوار

بهنام مهدوی - دانشگاه حکیم سبزواری گروه علوم پایه سبزوار

محمد حسین حداد خداپرست - دانشگاه فردوسی مشهد گروه علوم و صنایع غذایی مشهد

خلاصه مقاله:

در این پژوهش ابتدا عصاره متانولی برگ سه نوع گیاه انگور (عسگری، بشاور و سیاه) استخراج و سپس در غلظت 250 میلی گرم بر لیتر تهیه شد و به روغن سویا تصفیه شده فاقد آنتی اکسیدان افزوده شد و پایداری اکسایشی روغن در دمای 70 درجه سانتی گراد به مدت سه روز از طریق اندازه گیری اندیس تیوباربیتوریک اسید (TBA) بررسی و در نهایت با یکدیگر مقایسه شدند. به طور کلی نتایج نشان داد با افزایش زمان نگهداری روغن از یک تا سه روز اندیس تیوباربیتوریک اسید افزایش پیدا کرد. همچنین مشخص شد که عصاره برگ انگور سیاه در کاهش اندیس تیوباربیتوریک اسید (TBA) نسبت به سایر گونه ها در سطح 250ppm تاثیر بیشتری داشته است.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، اندیس تیوباربیتوریک اسید (TBA)، برگ گیاه انگور، روغن سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334338>

