

عنوان مقاله:

بررسی اثر سرخ کردن سطحی با روغنهای مختلف بر روی پروفایل اسید چرب فیله ماهی امور GRASS CARP

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

بهار یزدان پرست - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی، آزادشهر، ایران

سیده زهرا سید النگی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آزادشهر، گروه شیمی، آزادشهر، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی اثر سرخ کردن سطحی با روغنهای کلزا، سویا و آفتابگردان بر پروفایل اسید چرب ماهی امور می باشد که نتایج نشان داد سرخ کردن با روغن های مختلف در نمونه مورد مطالعه تفاوت معنی داری از نظر گروه ها و نسبت های مختلف اسیدچرب ایجاد می کند. میزان اسیدهای چرب اشباع (SFA)، تک غیراشباع (MUFA) و چندغیراشباع (PUFA) در فیله خام امور به ترتیب 24/86، 41/83 و 33/07 بدست آمد. در نمونه مورد مطالعه، پالمیتیک اسید (C16:0) و اولئیک اسید (C18:1 ω -9cis) به ترتیب فراوان ترین اسید چرب اشباع و تک غیر اشباع بودند. در بین اسیدهای چرب چندغیراشباع (PUFA) لینولئیک اسید و دوکوزاهگزانوئیک اسید فراوان ترین اسیدهای چرب شناخته شد. میزان اسیدهای چرب ω -3 در تمام نمونه های سرخ شده کاهش یافت. نسبت ω -3 به ω -6 طی سرخ کردن با هر 3 نوع روغن کاهش داشت. نسبت PUFA/SFA در نمونه های سرخ شده افزایش داشت. بهترین کیفیت فیله ماهی امور سرخ شده، سرخ شده با روغن کلزا بدست آمد.

کلمات کلیدی:

آمور، سرخ کردن سطحی، روغن های مختلف، پروفایل اسیدچرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334369>

