

## عنوان مقاله:

بررسی استفاده از عصاره کنجاله زیتون به عنوان منبعی از پلی فنلهای طبیعی بر ظرفیت ضداکسایدنگی و پایداری اکسایشی روغن سویا

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

زهره موجولو - دانش آموخته دوره کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، دانشکده مهندسی علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

علی نجفی - عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دانشکده مهندسی علوم و صنایع غذایی، دامغان، ایران

امیر حسین الهامی راد - دکتری، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، دانشکده مهندسی علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران.

## خلاصه مقاله:

اکسایش عامل اصلی فساد روغن‌ها و چربی‌هاست و باعث کاهش کیفیت روغنهای خوراکی شده و سلامت مصرف کننده را نیز به خطر می‌اندازد. از طرفی ثابت شده که استفاده از آنتی اکسیدانهای سنتزی نیز میتواند باعث بروز سرطان گردد. لذا در این تحقیق برای تولید یک غذای عملگرا و اثرات سلامتبخشی، ابتدا عصاره پلیفنلی از کنجاله زیتون استخراج و سپس راندمان استخراج تعیین شد. بعد از آن، درصد‌های متفاوت عصاره کنجاله زیتون جهت بررسی ظرفیت ضداکسایدنگی و پایداری اکسایشی روغن سویا استفاده گردید. نتایج این پژوهش طی یک دوره انبارمانی 33 روزه نشان داد افزایش غلظت عصاره، باعث کنترل و بهبود چشمگیر شاخصهای ظرفیت ضداکسایدنگی، عدد پراکسید و آنیزیدین شده و مقاومت به اکسایش روغن سویا در دمای 90 درجه سانتیگراد افزایش قابل چشمگیری داشت. ولی افزایش غلظت عصاره از میزان بهینه شده در این تحقیق باعث کاهش شاخصهای فوق گردید. با توجه به نتایج فوق، عصاره حاصل از کنجاله زیتون دارای اثرات ضداکسایشی قوی بوده و بنابر این می توان از کنجاله زیتون به عنوان ضایعات کارخانجات روغنکشی و یک منبع سرشار از ترکیبات آنتیاکسیدانی برای افزایش پایداری اکسایشی روغن سویا و تولید غذای عملگرا استفاده کرد.

## کلمات کلیدی:

کنجاله زیتون، ظرفیت اکسایدنگی، شاخص پراکسید، آنیزیدین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334497>

