

عنوان مقاله:

ارزیابی و مقایسه ویژگی های شیمیایی روغن زیتون در ارقام ماری، روغنی و فیشمی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

معصومه حسین نژاد میرک محله - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی - صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران
دانشکده فنی و مهندسی گروه مهندسی شیمی تهران

محمود رضانی ملک رودی - عضو هیئت علمی بخش تحقیقات جهاد کشاورزی و رئیس مرکز تحقیقات زیتون گیلان دکترای باغبانی

مهرداد قوامی - استاد، عضو هیئت علمی و رئیس دانشکده علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران
دانشکده علوم و صنایع غذایی تهران

امیر حیدری نسب - دانشیار، عضو هیئت علمی و مدیر گروه مهندسی شیمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران،
دانشکده فنی و مهندسی گروه مهندسی شیمی تهران

خلاصه مقاله:

در این تحقیق ترکیبات شیمیایی و پروفیل اسید چرب روغن سه رقم مختلف زیتون ماری، روغنی و فیشمی شهرستان رودبار در استان گیلان مورد ارزیابی قرار گرفت در این راستا از هر رقم مورد بررسی 2-3 کیلوگرم زیتون استفاده شد. عملیات استخراج روغن به روش سانتریفیوژ انجام گردید. ترکیبات شیمیایی و پروفیل اسیدهای چرب با استفاده از روش های استاندارد اندازه گیری شد. نتایج نشان داد رقم روغنی دارای بیشترین درصد روغن، اسیدیتته آزاد، اسید لینولئیک، اسید استئاریک و پلی فنل و رقم ماری حاوی بیشترین میزان آلفا توکوفرول و اسید اولئیک بود در حالیکه روغن رقم فیشمی حاوی درصد بالایی از پراکسید بود.

کلمات کلیدی:

روغن زیتون، ترکیبات شیمیایی، پروفیل اسید چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334513>

