

عنوان مقاله:

مقایسه خصوصیات شیمیایی روغن زیتون در ارقام ماری، روغنی و آربکین

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 رضایی 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

زینب رضی کاظمی - کارشناسی ارشد مهندسی شیمی - صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران دانشکده فنی و
مهندسی گروه مهندسی شیمی تهران

خلاصه مقاله:

در مطالعه حاضر خصوصیات شیمیایی و پروفیل اسید چرب روغن زیتون (ارقام ماری، روغنی و آربکین) شهرستان رودبار در استان گیلان مورد بررسی قرار گرفت از هر رقم مورد بررسی 2-3 کیلوگرم زیتون استفاده و عملیات استخراج روغن به روش سانتریفیوژ انجام شد. ترکیبات شیمیایی و پروفیل اسیدهای چرب با استفاده از روش های استاندارد اندازه گیری شد. نتایج حاصل از این پژوهش نشان داد که رقم روغنی دارای بیشترین درصد روغن، اسیدپتته آزاد، اسید لینولئیک و پلی فنل و رقم ماری حاوی بیشترین میزان آلفا توکوفرول و اسید اولئیک بود.

کلمات کلیدی:

روغن زیتون، اولئیک اسید، استئاریک اسید، پلی فنل، لینولئیک اسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334514>

