

عنوان مقاله:

بررسی ویژگی های تغذیه ای روغن پالم و چربی شیر

محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

محمدرضا ایزدی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

جمشید فرمانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

بیماری های قلبی در سالهای اخیر از عوامل عمده مرگ و میر در جوامع مختلف می باشد. ارتباط لیپیدها یا عوامل ایجاد کننده بیماری های قلبی در دهه های گذشته مشخص شده است. چربی و روغن های اشباع از جمله عوامل مهم در افزایش کلسترول مضر و متعاقباً بیماری های قلبی می باشند. یکی از منابع عمده چربی های اشباع در رژیم غذایی انسان محصولات لبنی می باشند. از سوی دیگر روغن پالم که بیشترین روغن تولیدی در دنیا می باشد دارای میزان زیادی اسیدهای چرب در ساختار خود می باشد. در این تحقیق ویژگی های تغذیه ای چربی شیر و به ویژه روغن پالم که از منابع عمده لیپیدهای اشباع می باشند و ارتباط آنها با بیماری های قلبی به اختصار بررسی و مقایسه شده است.

کلمات کلیدی:

روغن پالم، چربی شیر، اسیدهای چرب اشباع، متابولیسم لیپیدها، بیمارهای قلبی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343381>

