

## عنوان مقاله:

فرآیند فراکشنه کردن جزء به جزء کردن در صنعت روغن های خوراکی

## محل انتشار:

پانزدهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

علی جمالی - کارشناس ارشد شیمی، مرکز تحقیق و توسعه شرکت کشت و صنعت گلبرگ بهاران اویلا

بهناز صفرپور - کارشناس ارشد صنایع غذایی، شرکت فرآوری روغن نباتی گل بهار جاده ابریشم

## خلاصه مقاله:

کنترل فرآیند فراکشنه بر روی روغن های پالم جهت تولید جزء مایع روغن تاپ اولیئن و پالم سوپر اولیئن انجام گرفت به گونه ای که روغن تاپ اولیئن حاصل شده از روش فراکشنه به دلیل دارا بودن مقاومت بالا و اشباعیت کم جزء بهترین روغنهای سرخ کردنی می باشد. در این مقاله روش های فراکشنه روغن و کنترل فرآیند آن مورد بررسی قرار گرفت و سپس ویژگی های تغذیه ای محصول نهایی مورد بررسی قرار گرفت که تاپ اولیئن و پالم سوپر اولیئن حاصل دارای ویژگی های ممتازی می باشند. این ویژگی ها عبارتند از: بیشترین مقاومت در شرایط سرخ کردن جلوگیری از تشکیل ترکیب های پلیمری و قطبی، نقطه ذوب کمتر، مشکلات کمتر در انتقال و ذخیره این روغن ها، میزان پایین اسید های چرب اشباع کاهش کلاسترول بد می باشد.

## کلمات کلیدی:

فرآیند فراکشنه، روغن تاپ اولیئن، فیلتر های فشار بالا، روغن نباتی، پالم، کریستالایزر

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/368411>

