

عنوان مقاله:

مقایسه ی میزان وجود فلز سنگین آرسنیک در مراحل فرآیند تولید روغن های نباتیآفتابگردان و کانولا

محل انتشار:

سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مژگان عزالدین - نویسنده مسئول

بهروز اکبری آدرگانی - استاد راهنما، عضو هیات علمی

خلاصه مقاله:

مصرف روغن های خوراکی به منظور انرژی زایی، ذخیره سازی و کمک به انجام واکنش های بیولوژیکی بدن انجام می گردد. بنابراین عاری بودن روغن های خوراکی از فلزات سنگین که منجر به اکسیداسیون و واکنش های مضر در بدن می شود بسیار مهم است. بنابر این لزوم بررسی وجود این فلزات در مواد غذایی ضروری می باشد. به همین منظور از مراحل مختلف فرآیند تولید روغن آفتابگردان و کانولا نمونه برداری شد. آماده سازی نمونه ها به روش هضم ماکروویو و اندازه گیری آرسنیک به روش جذب اتمی بخار هیدرید انجام شد. میانگین غلظت آرسنیک در روغن آفتابگردان خام 0 / 5 ، خنثی شده 0 / 2 ، بی رنگ شده 0 / 8 ، بی بو شده 0 / 1 >، ویترایز شده 0 / 9 و بسته بندی 1 / 6 ($\mu\text{g/Kg}$) بدست آمد، همچنین میانگین غلظت آرسنیک در روغن کانولای خام 0 / 6 ، خنثی شده 0 / 3 ، بی رنگ شده 1 / 1 ، بی بو شده 0 / >، و بسته بندی 0 / 2 ($\mu\text{g/Kg}$) بدست آمد. نتایج این بررسی نشان می دهد بالاترین میزان آرسنیک در روغن کانولا در مرحله ی بی رنگ شده و در روغن آفتابگردان در مرحله ی بسته بندی می باشد، ولی با این وجود، بسیار پایین تر از حد استاندارد ملی ایران و کدکس بین الملل (100 میکرو گرم بر کیلو گرم) بودند.

کلمات کلیدی:

روغن آفتابگردان، روغن کانولا، فلز سنگین، آرسنیک، جذب اتمی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/416648>

