

عنوان مقاله:

ارزیابی ترکیب اسیدهای چرب و مقاومت حرارتی روغن ارقام پسته دامغان

محل انتشار:

همایش ملی رهیافت های علمی در صنعت طلای سبز، پسته (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

آنا عبدالشاهی - شبکه بهداشت و درمان دامغان، دانشگاه علوم پزشکی سمنان، سمنان، ایران

علی اکبر شعبانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

سید علی مرتضوی - گروه بیوتکنولوژی، دانشگاه علوم پزشکی سمنان، سمنان، ایران

مهرداد طاهری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان، ایران

خلاصه مقاله:

مهمترین ارقام تجاری پسته دامغان شامل: اکبری، کله قوچی، خنجری، عباسعلی و شاه پسند از ایستگاه تحقیقات پسته دامغان تهیه گردید. روغن پسته با استفاده از حلال N- هگزان استخراج و ترکیب اسیدهای چرب توسط دستگاه گاز کروماتوگراف تعیین گردید. نتایج نشان داد که مقدار چربی در ارقام پسته در محدوده 52/486-60/647% بود. ترکیب اسیدهای چرب تعیین شده در روغن ارقام پسته عبارت بود از: اسید میریستیک 0/1080-0/0810%، اسید پالمیتیک 11/10750-10/2275%، اسید پالمیتولئیک 1/0180-0/8175%، اسید استئاریک 1/2700-1/1010%، اسید اولئیک 55/2435-48/9615%، اسید لینولئیک 36/8840-30/4820%، اسید لینولنیک 0/8405-0/3590%، اسید آراشیدیک 0/6300-0/3855%، از نظر اسیدهای چرب غیراشباع تفاوت آماری معنی داری $P < 0/05$ در بین ارقام وجود داشت. اسید اولئیک عمده ترین اسید چرب تک غیر اشباع و اسید لینولئیک عمده ترین اسید چرب چند غیر اشباع در روغن پسته بود. نسبت اسیدهای چرب غیراشباع به اشباع در محدوده 7/4-6/7 بود. با بررسی مقاومت حرارتی روغن ارقام پسته مورد مطالعه با استفاده از روش رنسیمت، زمان القا در دامنه 5/54h شاه پسند تا 7/69h اکبری بدست آمد

کلمات کلیدی:

ترکیب اسیدهای چرب، پسته، روغن پسته، مقاومت حرارتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/442188>

