

عنوان مقاله:

جداسازی ویتامین E از پسماند روغن سویا

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

نسرین علی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی صنایع غذایی، دانشکده صنایع و مکانیک دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین، قزوین، ایران

سیداحمد حسینی - گروه مهندسی شیمی، عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قائمشهر، قائمشهر، ایران

امیرحسین جهانتیغی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی، گروه مهندسی شیمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

از آنجایی که روغن سویا در رده پر مصرف ترین روغن های جهان به شمار می رود و حدود 45% از روغن های موجود در بازار جهانی را تشکیل می دهد، تولید زیاد روغن سویا باعث تولید مقادیر زیادی از پسماند روغن سویا می شود. این ماده از مجموع ترکیبات زیادی تشکیل شده است که شامل ویتامین E، اسکوالن، اسیدهای چرب و استرولها می باشد. ویتامین E حدود 11 تا 13 درصد، اسکوالن 5 درصد، اسیدهای چرب 70 تا 80 درصد و استرولها 4 درصد در پسماند روغن سویا موجود می باشد. در این مقاله امکان استخراج این ویتامین با هدف جلوگیری از هدررفت مواد مغذی موجود در پسماند روغن سویا مورد بررسی قرار گرفته و همچنین ارزیابی اقتصادی جهت صنعتی شدن این فرایند مورد بررسی قرار گرفته است

کلمات کلیدی:

پسماند روغن سویا، استخراج ویتامین E، ارزیابی اقتصادی، اسکوالن، اسید چرب، استرول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563761>

