

## عنوان مقاله:

اندازه گیری اندیس تیوباربیتوریک اسید عصاره دانه گیاه عدس الملک در روغن سویا طی نگهداری

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

علی بهنام نیک - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، سبزوار، ایران

محمدحسین حدادخداپرست - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

## خلاصه مقاله:

امروزه آنتی اکسیدان ها به طور روز افزونی به مواد غذایی برای به تاخیر انداختن فرآیند اکسیداسیون اضافه می شوند. اما به دلیل اثرات نامطلوب آنتی اکسیدان های سنتزی تلاش برای جایگزین کردن آنتی اکسیدان های طبیعی بسیار مورد توجه قرار گرفته است. عصاره دانه گیاه عدس الملک به منظور به تاخیر انداختن فساد به روغن سویا اضافه شد و سپس میزان اندیس تیوباربیتوریک اسید اندازه گیری شد و سپس با 200 پی پی ام آنتی اکسیدان سنتزی BHT مقایسه و نتایج زیر حاصل شد. با افزایش غلظت عصاره دانه گیاه عدس الملک در روغن سویا از 100 تا 400 پی پی ام در یک زمان نکه داری ثابت، اندیس TBA کاهش پیدا کرد. از طرف دیگر در یک غلظت ثابت، با افزایش زمان نکه داری روغن از یک تا پنج روز اندیس TBA افزایش پیدا کرد که از لحاظ آماری معنی دار بود. با توجه به نتایج بدست آمده از بررسی پایداری اکسایشی روغن حاوی غلظت های مختلف عصاره می توان به این نتیجه رسید که غلظت 400 پی پی ام عصاره نسبت به غلظت های دیگر و نمونه شاهد به دلیل داشتن مقادیر بالاتر ترکیبات پلی فنلی و توکوفرولی و فلاوونوئیدی در پایداری اکسایشی روغن سویا مؤثرتر عمل نموده و در مقایسه با 200 پی پی ام آنتی اکسیدان سنتزی BHT تاثیر بیشتری داشته. بدین نتیجه دانه گیاه عدس الملک را می توان به عنوان منبعی مفید و سرشار از آنتی اکسیدان طبیعی معرفی و استفاده نمود.

## کلمات کلیدی:

دانه گیاه عدس الملک، اندیس TBA، آنتی اکسیدان طبیعی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563860>

