

عنوان مقاله:

تعیین طول دوره القا 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:

به دنبال پیشرفت روزافزون علم و تلاش برای بهبود شرایط زندگی، بشر به دنبال ایجاد زندگی سالم می باشد و مهم ترین مساله درباره این امر استفاده از مواد غذایی سالم و بی خطر می باشد. امروزه آنتی اکسیدان های سنتزی به عنوان یک منبع نا سالم شناخته شده اند و تلاش برای جایگزین کردن آنتی اکسیدان های طبیعی ضروری به نظر می رسد. در این پژوهش از یک منبع مناسب آنتی اکسیدانی به نام دانه عدس الملک به عنوان آنتی اکسیدان و جلوگیری کننده از فساد روغن استفاده شده است. هدف این پژوهش اندازه گیری اندازه گیری شاخص پایداری اکسایشی توسط دستگاه رنسیمت در روغن سویا می باشد. ابتدا عصاره اتانولی دانه گیاه عدس الملک آماده و به روغن سویا فاقد آنتی اکسیدان در چهار غلظت 100، 200، 300 و 400 پی پی ام اضافه شده و در طی پنج روز طول دوره القا اندازه گیری شد. سپس با آنتی اکسیدان سنتزی BHT مقایسه و مشخص شد که روغن حاوی 400 پی پی ام عصاره دانه گیاه عدس الملک در تمام مدت نگه داری روغن در آون، از نظر شاخص پایداری نسبت به آنتی اکسیدان سنتزی BHT در سطح بالاتری قرار داشت که نشان دهنده پایداری بیشتر روغن سویا حاوی این غلظت نسبت به آنتی اکسیدان سنتزی BHT در برابر اکسیداسیون می باشد. بنابراین این دانه گیاه عدس الملک را می توان به عنوان یک منبع مناسب برای استفاده در روغن به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی معرفی نمود.

کلمات کلیدی:

عصاره دانه گیاه عدس الملک، طول دوره القا، آنتی اکسیدان طبیعی، روغن سویا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563933>

