

عنوان مقاله:

شناسایی اسیدهای چرب موجود در شیرخام

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سمیه لقمانی فر - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد واحد نور، نور، ایران

شهریار دبیریان - دکتری بهداشت مواد غذایی، صنایع شیر ایران

محمد مهدوی - دکترای اکولوژی، دانشگاه آزاد واحد نور، نور، ایران

لیلا روزه نصیریایی - دکترای صنایع غذایی، دانشگاه آزاد واحد نور، نور، ایران

خلاصه مقاله:

تاکنون بیش از ۴۰۰ نوع اسید چرب مختلف در شیر شناسایی شده است که ۲۰ نوع آنها ۹۵٪ کل مقدار اسیدهای چرب شیر را تشکیل می‌دهند و بقیه در مقدار بسیار ناچیزند. اسیدهای چرب شیر شامل انواع اشباع و غیراشباع، اسیدهای چرب شاخه دار، اسیدهای چرب حاوی گروه‌های هیدروکسی و اسیدهای چرب حلقوی هستند. بنابراین ترکیب چربی شیر با آنچه که چربی حیوانی نامیده می‌شود یکسان است. در یک دهه گذشته توجه زیادی به شناخت متابولیسم چربی‌ها و نقش آن‌ها در سلامت و بهداشت شده است. این توجه و تمایل به شناخت با پیشرفت‌های تکنولوژی و پیشرفت در آنالیز چربی‌ها توانایی‌ها را در شناخت اثر بعضی از اسیدهای چرب (اسیدهای ترانس) در فعال کردن ژن‌های تولی‌د شیر در دام‌ها تقویت کرده است. اسیدهای چرب (اسیدهای ترانس) در فعال کردن ژن‌های تولی‌د شیر در دام‌ها تقویت کرده است. ترکیب اسیدهای چرب شیر در هر منطقه متفاوت می‌باشد. به دلیل تفاوت‌های موجود در جیره‌های غذایی مورد استفاده برای دام در مناطق مختلف و در نتیجه تفاوت در میزان اسیدهای چرب، لازم است بررسی بر روی اسیدهای چرب شیر و فرآورده‌های آن براساس نوع جیره صورت پذیرد. در این مطالعه به بررسی نوع و میزان اسیدهای چرب موجود در شیرخام و عوامل مؤثر بر آن و همچنین روش‌های اندازه‌گیری آن پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

اسیدهای چرب، اسیدچرب ترانس، اشباع و غیراشباع

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563935>

