

عنوان مقاله:

ارزیابی ویژگی های فیزیکوشیمیایی روغن های زیتون فرابکر وارداتی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

مسعود همایون - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

مهرداد قوامی - واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران استاد دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی

زهرا پیراوی ونک - استادیار پژوهشکده غذایی و کشاورزی پژوهشگاه استاندارد

سیدابراهیم حسینی - استادیار دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران، ایران

خلاصه مقاله:

مقدمه: روغن زیتون یکی از ارزشمندترین منابع روغنی است که به واسطه قیمت بالا همواره جهت انجام تقلب مورد توجه سودجویان بوده است. کشور ما هر ساله حجم زیادی روغن زیتون وارد می کند بنابراین نیاز به کنترل کیفیت این روغن ها وجود دارد. هدف از این پژوهش بررسی ویژگی های روغن های زیتون وارداتی می باشد. مواد و روش ها: پنج نمونه روغن زیتون فرا بکر ایتالیایی خریداری شده و ویژگی های این روغن ها شامل اندیس اسیدی، اندیس پراکسید، اندیس یدی، اندیس صابونی، ترکیب اسیدهای چرب، ترکیبات استرولی و ترکیبات فنولیک تام آن ها مورد بررسی قرار گرفت. یافته ها: بر اساس نتایج به دست آمده از آزمایشات همه نمونه ها از لحاظ اندیس اسیدی و پراکسید در محدوده تعیین شده برای روغن زیتون فرابکر بودند. از لحاظ ترکیب اسیدهای چرب همه نمونه ها دارای اولئیک اسید بالا (بین 71/5 درصد در نمونه R تا 76/9 درصد در نمونه S) و لینولئیک اسید پایین (6/05 درصد در نمونه D تا 9/2 درصد در نمونه R) بودند که مشخصه روغن های زیتون ایتالیایی و اسپانیایی می باشد. از لحاظ ترکیبات استرولی بتاسیتوسترول در تمام نمونه ها استرول غالب بود. (81/29 درصد در نمونه D تا 91/02 درصد در نمونه S) پس از آن به ترتیب دلتا-5اوناسترول و کمپسترول بود. مقادیر ترکیبات فنولیک اندازه گیری شده در این پژوهش بین 104 (نمونه G) تا 155 (نمونه D) میلی گرم گالیک اسید بر کیلوگرم روغن بود نتیجه گیری: آنالیز های انجام شده نشان داد که نمونه های مورد بررسی با وجود اختلافات معنی داری که با هم داشتند همگی مطابق با استانداردهای کدکس و استاندارد ملی ایران بودند.

کلمات کلیدی:

ترکیب اسیدهای چرب، ترکیبات استرولی، ترکیبات فنولی، روغن زیتون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564525>

