

عنوان مقاله:

اینتراستریفیکاسیون روغن گیاهی پالم با استفاده از آنزیم در تولید چربی بدون ترانس

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

سیدکریم شفقی اصل - عضو هیات علمی دانشگاه محقق اردبیلی

علیرضا پناهی - عضو هیات علمی دانشگاه محقق اردبیلی

نقی مالوفی - کارشناس آزمایشگاه های مهندسی شیمی دانشگاه محقق اردبیلی/ دانشکده فنی/ گروه مهندسی شیمی

خلاصه مقاله:

اینتراستریفیکاسیون یا همان استرکردن داخلی مخلوط های تری گلیسیرید، راهی است برای صنعت روغن که بتواند چربیهای دلخواه را با نقطه ذوب مناسب، برای کاربرد های مختلف غذایی تولید کند. استر کردن داخلی معمولا با مخلوط کردن چربی هایی با درجه اشباع بالامتثل روغن پالم و روغن های گیاهی هیدروژنه همراه با روغن های مایع خوراکی انجام می شود تا چربی با خواص و ویژگیهای متوسط پدیدست آید یافته های اخیر جدید در علم تغذیه و زیست شناسی دانشمندان را بر آن داشته است تا بدنبال روش های تغییر شکل و اصلاح بیوشیمایی روغن ها و چربیها باشند تا ارزش بیولوژیکی روغن ها و چربیها را افزایش دهند. چربی ترانس نوعی چربی ناسالم است کهضروهای زیادی برای بدن دارد و بیشتردر اثر هیدورژناسیون روغنهای مایع در تبدیل به روغن های جامد تولید می شود. در این بررسیاینتراستریفیکاسیون روغن گیاهی پالم با استفاده از آنزیم استراز لیپاز در تولید چربی شبیه کره کاکایو بدون ترانس مورد مطالعه قرار می گیرد. دو عامل موثر در راندمان تولید با عنوان درجه استریفیکاسیون که شامل دما و زمان می باشد با استفاده از مقالات و تحقیقات دانشمندان دیگر، بررسی و مقادیر مناسب آنها با درجه استریفیکاسیون بالا ارایه می شود. نتایج تحقیقات و مطالعه مقالات، نشان می دهدکه در استریفیکاسیون داخلی روغن گیاهی پالم با استفاده از آنزیم استراز لیپاز در تولید چربی شبیه کره کاکایو بدون ترانس، دمای متوسط مناسب 21 C و زمان مناسب 4,5 روز با درجه استریفیکاسیون 87,5 درصد بهترین مقادیر یوده واین چربی تولید شده در کاربردهای مختلف از جمله در پنیر سازی استفاده می شود

کلمات کلیدی:

اینتراستریفیکاسیون، چربی بدون ترانس، روغن پالم، آنزیم لیپاز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573974>

