

عنوان مقاله:

بررسی خواص شیمیایی و ترکیب اسید های چرب روغن استخراج شده از بادام *Amygdalus lycioides* جمع آوری شده از آسفاران طالقان

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سیدامیرحسین افتخاری - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم دارویی، تهران - ایران

مسعود همایون - استادیار، عضو هیات علمی تمام وقت، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد صفا دشت، تهران - ایران

خلاصه مقاله:

مغزهای خوراکی همواره در جوامع و در بین مردم ارزش و اهمیت ویژه ای داشته اند و وجود مقادیر فراوانی از پروتئین، ویتامین، و مواد معدنی و خواص متعدد سلامتی بخش در آن ها همراه با تامین کالری، آنها را به یکی از بهترین منابع غذاییتبديل کرده است. یکی از بهترین مغزهای خوراکی که اثرات مفید بسیاری برای آن یافت شده و کشورمان ایران یکی از موطن های اصلی ارقام متعددی از آن به شمار می رود بادام می باشد. لذا با توجه به توضیحات بالا شناسایی خواص و ساختار آن ها ضروری می نماید. بنابراین هدف این پژوهش شناسایی ترکیب اسیدهای چرب، تعیین عدد یدی، عدد پراکسید و عدد اسیدی روغن بادام *Amygdalus lycioides* که یکی از ارقام بادام بومی ایران می باشد قرار گرفت. بدین منظور دانه ها در اواخر خرداد ماه از منطقه آسفاران طالقان جمع آوری گردیده و به منظور حفظ کیفیت، استخراج روغن توسط دستگاه پرس سرد انجام گرفت. سپس تعیین ترکیب اسید های چرب توسط روش کروماتوگرافی گازی انجام شده و اعداد یدی، پراکسید و اسیدینیز اندازه گیری شد. بیشترین اسید های چرب این روغن را ابتدا اولئیک اسید با مقدار 65,748 و بعد از آن لینولئیک اسید با مقدار 25,422 درصد تشکیل می دادند. عدد پراکسید برای این روغن صفر بود و عدد اسیدی نیز بسیار پایین تر از حد مجاز بدست آمد. همانطور که یافته ها نشان داد بیش از 90 درصد از اسید های چرب این روغن را دو اسید چرب اولئیک و لینولئیک تشکیل می دهند که جزء اسید های چرب ضروری بوده و نقش حیاتی و بسزایی در سلامتی ایفا می کنند و از طرفی از مقاومت مناسبی در برابر فساد و اکسیداسیون برخوردار می باشند که اعداد پراکسید و اسیدیتبه بسیار پایین روغن این رقم از بادام نیز موید این نکته بودند. لذا با توجه به مطالب فوق می توان به این نتیجه رسید که بادام *Amygdalus lycioides* قابلیت به کار گرفته شدن به عنوان یکی از منابع تامین روغن را در آینده دارا می باشد.

کلمات کلیدی:

روغن، بادام *Amygdalus lycioides*/ترکیب اسیدهای چرب، آسفاران، طالقان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574201>

