

## عنوان مقاله:

کنسانتره اسیدهای چرب چند غیراشباعی امگا 3: فرآوری تا محصول نهایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

حکیمه جنت علی پور - دانشجوی دکتری - فرآوری آبزیان گروه فرآوری آبزیان، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس

مسعود رضایی - استاد - فرآوری آبزیان گروه فرآوری آبزیان، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس

عیسی محمدی زیدی - دانشیار - آموزش بهداشت گروه فرآوری آبزیان، دانشکده علوم دریایی، دانشگاه تربیت مدرس/گروه بهداشت عمومی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین

## خلاصه مقاله:

اسیدهای چرب چند غیر اشباعی امگا 3 بطور گسترده در صنایع غذایی جهت ساخت فرآوردههای غنی شده با امگا 3 مورد استفاده قرار میگیرند. بسیاری از کنسانترههای تجاری امگا 3 که امروزه استفاده میگردند، مشتقات اتیل استر میباشند. با این حال تحقیقات برای حصول کنسانترههای تریگلیسریدی طبیعیتر و قابل هضمتر همچنان در حال انجام است. ماهی و فرآوردههای جنبی حاصل از فرآوری آن منبع اصلی چربیهای غنی از امگا 3 در نظر گرفته میشوند. از این رو روغن ماهی نه تنها به عنوان یک ماده خام جهت تولید کنسانتره امگا 3 محصولی ارزشمند میباشد بلکه جزیی با ارزش در محصولات غذایی غنی شده از امگا 3 است. در این مطالعه برپیشرفتهای اخیر در زمینه تولید کنسانتره اسیدهای چرب امگا 3 با تاکید بر روغن ماهی به عنوان ماده خام پرداخته شده است. در ابتداپروسههای استخراج روغن ماهی معرفی شدهاند در ادامه پروسههای تصفیه و در نهایت تغلیظ امگا 3 از روغن ماهی ذکر گردیده است. در انتهای این مطالعه مروری به ملاحظات در رابطه با پایداری این اسیدهای چرب چند غیر اشباعی در برابر هیدرولیز و اکسیداسیون و روشهایی برای جلوگیری آن پرداخته شده است. علاوه بر این، مروری بر چندین تکنولوژی مختلف که هم اکنون در مقیاس صنعتیاستفاده میگردند یا تحت مطالعه می باشند، شده است. یکی از تکنولوژیهای نوید بخش، تکنولوژی سیال فوق بحرانی است که در مطالعه حاضر بطور ویژه به آن اشاره شده است

## کلمات کلیدی:

روغن ماهی، استخراج، اسیدهای چرب چند غیر اشباعی امگا 3، کنسانتره

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574281>

