

عنوان مقاله:

خواص و کاربردهای روغن پالم در صنعت روغن، مارگارین و لبنیات

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسنده:

مایده زارع نژادرستمی - دانشجوی کارشناسی علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

امروزه با توجه به افزایش جمعیت و کافی نبودن منابع غذایی، استفاده از روشهای جدید جهت برآورده کردن نیازهای انسان ضروری است. استفاده از روغنهای گیاهی به جای روغنهای حیوانی ازجمله این روشها است. روغنهای گیاهی برحسب نوع منبع گیاهی که از آن استخراج میشوند، خصوصیات فیزیکی و شیمیایی متفاوتی دارند و بر این اساس در صنایع مختلف (روغن، لبنیات و ...) استفاده میشوند. انتخاب روغن باکیفیت، هم در فرایند سرخ کردن و هم در فرمولاسیون مواد مختلف ازجمله لبنیات و مارگارینها حایز اهمیت است. در این مقاله روغن پالم که دارای ویژگیهای خاصی است و در تولید روغن (به صورت اختلاط با سایر روغنهای نباتی)، لبنیات، مارگارین و حتی سوخته های بیودیزل استفاده میشود مورد بررسی قرار میگیرد. هدف از ارایه این مقاله آشنایی و شناخت ویژگیهای فیزیکی و شیمیایی میوه پالم روغنی، و همچنین بررسی استفاده مطلوب از آن در صنعت روغن و لبنیات و مارگارین است. بررسیهای انجام شده روی آمار واردات روغن پالم RBD حاکی از کاهش واردات این محصول به کشور است که این موضوع بسته به صنعتی که در آن استفاده میشود میتواند مثبت و یا منفی باشد.

کلمات کلیدی:

روغن پالم، پالم RBD، پالم اولیین، سوپر اولیین، روغن سرخکردنی، مارگارین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574353>

