

عنوان مقاله:

مروری بر اکسیداسیون روغن ها و مکانیسم عمل آنتی اکسیدان ها

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی یافته های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مریم شاهپوری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی

اسماعیل زکی پور - استادیار موسسه آموزش عالی غیرانتفاعی تچن

خلاصه مقاله:

روغن ها یکی از سامانه های غذایی می باشند که بخش قابل توجهی از انرژی مورد نیاز بدن را تامین می کنند. در اثر اکسیداسیون و فساد روغن تغییرات نامطلوبی در زعم و بافت مواد غذایی رخ می دهد و مصرف آن بیماری ها و مشکلات عدیده ای را برای انسان ایجاد می کند. آنتی اکسیدان ها ترکیباتی هستند که جهت پایدار سازی روغن ها و جلوگیری از اکسیداسیون لیپید ها استفاده می شوند و می توان ان ها را به چربی ها و غذا های حاوی چربی اضافه نمود. در این مطالعه به بررسی اکسیداسیون روغن ها و مکانیسم عمل آنتی اکسیدان ها پرداخته شده است.

کلمات کلیدی:

روغن، اکسیداسیون، پایداری اکسیداتیو، آنتی اکسیدان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/610684>

