

عنوان مقاله:

بررسی ترکیب اسید چرب شورتینگ های تولید شده در ایران

محل انتشار:

اولین همایش ملی تکنولوژی های نوین در علوم و صنایع غذایی و گردشگری ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

محمد حسین اصفهانی زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - صنایع غذایی گرایش تکنولوژی مواد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ایران

جمشید فرمانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ایران

محمد آزادبخت - استاد گروه فارماکونوزی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی مازندران، ایران

خلاصه مقاله:

شورتینگ ها چربی های فرموله شده ای از روغن ها و چربی ها مختلف هستند (اغلب حاوی پلاستیسایزر و امولسیفایر نیز می باشند). شورتینگ ها اهمیت زیادی در صنایع غذایی به علت کاربردشان در محصولات پخت، قنادی، سرخ کردن و دیگر محصولات غذایی دارند. به طور معمول شورتینگ به وسیله هیدروژناسیون نسبی روغن های گیاهی تولید می شود و از مهم ترین منابع اسیدهای چرب ترانس در رژیم غذایی می باشند. برای تعیین مشخصات این محصول، نمونه ها از برندهای مختلف ایران جمع آوری شد و خواص فیزیوشیمیایی آن ها را مورد مطالعه قرار گرفت. 10 نمونه شورتینگ عرضه شده در بازار ایران از لحاظ ترکیب اسیدهای چرب مورد بررسی قرار گرفت. مجموع اسیدهای چرب اشباع کل شورتینگ ها بین 59/54 - 40/08 % بود. ضمناً پالمیتیک اسید 47/90 - 29/27 % بود. اسید اولئیک و اسید لینولئیک به ترتیب با رنج 35/57 - 26/96 % و 21/73 - 6/69 % اسیدهای چرب غیر اشباع غالب در نمونه شورتینگ ها بودند. همچنین میزان لینولئیک اسید در نمونه شورتینگ های ایرانی مقادیر پایینی داشت و بین 1/83 - 0/11 % بود که همین مسئله به پایداری اکسیداتیو بالا در آن ها کمک می کند.

کلمات کلیدی:

شورتینگ، تعیین خصوصیات، ترکیب اسید چرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/615457>

