

عنوان مقاله:

مروری بر پایداری روغن های ضروری

محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

فاطمه دریانی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت... آملی

پیمان آریایی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت... آملی، گروه صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر تمایل فزاینده ای مشتریان به محصولات طبیعی به عنوان جایگزینی برای افزودنی های مصنوعی یا عامل های مرتبط با دارو گسترش یافته است. در میان آنها روغن های اساسی محبوبیت زیادی در صنایع غذایی، آرایشی و همچنین داروسازی بدست آورده اند. به دلیل تشکیل یک سری از ترکیبات چربی دوست و بسیار فرار زیادی که از گستره وسیعی از دسته های شیمیایی گوناگون مشتق شده اند، روغن های اساسی را مستعد واکنش های تبدیل و تخریب شناخته می شوند. فرآیندهای اکسایش و پلیمریزاسیون می توانند نتیجه ی کاهش کیفیت و خواص مواد دارویی باشد. علی رغم اهمیت آن برای مشتریان، اطلاعات اندکی در دسترس می باشد که نشان دهنده این موضوع باشد. از اینرو مقاله مروری حاضر خلاصه ی جامعی از تغییرات ممکن را در روغن های اساسی و عوامل موثر بر پایداری آنها مهیا می سازد. با تمرکز بر روی روغن های اساسی خاص، مسیرهای متنوعی برای تخریب آنها به محض فرار گیری در معرض پارامترهای خارجی شرح داده شده است. به خصوص تشخیص داده شده که دما، نور و اکسیژن در دسترس تاثیر بسیار مهمی بر روی یکپارچگی روغن ضروری دارند. در نهایت روش های تحلیلی برای ارزیابی هر دو شکل خالص و تغییر یافته نسبت به مناسب بودن آنها برای بررسی تغییرات شدیدی ارزیابی می شوند. اعتقاد بر اینست که تنها یک کنترل دقیق روی روغن های اساسی توسط یک مجموعه روش های راحت، امکان ارزیابی کیفیت قوی را فراهم می نماید که برای تولید کنندگان و همچنین مشتریان مناسب می باشد.

کلمات کلیدی:

روغن های ضروری، جایگزین های طبیعی، پایداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647210>

