

عنوان مقاله:

روغن آفتابگردان: ویژگی ها و انواع

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

بینا مرادی - واحد محلات، دانشگاه آزاد اسلامی، محلات، ایران

پرویز بشیری - گروه علوم دامی، دانشکده علوم و مهندسی کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه رازی، ایران

عبدالرضا آقاجانی - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی صنایع و مکانیک، واحد قزوین، دانشگاه آزاد اسلامی، قزوین، ایران

خلاصه مقاله:

روغن های نباتی خوراکی از مهمترین منابع طبیعی تامین کننده انرژی، کالری، ویتامین های محلول در چربی و اسیدهای چرب ضروری می باشند. یکی از مهمترین، باارزش ترین و پرمصرف ترین روغن های خوراکی در دنیا، روغن آفتابگردان است. این روغن به دلیل میزان اسیدهای چرب اشباع پایین (کمتر از 13 درصد) و وجود توکوفرول ها و فیتواسترول ها ارزش تغذیه ای بالایی دارد. شناخت ویژگی ها و انواع این روغن به منظور انتخاب آن به عنوان روغن غالب در آشپزی و صنایع غذایی می تواند حایز اهمیت باشد

کلمات کلیدی:

اسیدهای چرب، توکوفرول، روغن آفتابگردان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/673992>

