

## عنوان مقاله:

مقایسه ساختار شیمیایی و پایداری حرارتی روغن مغز کلخونگ (pistacia khinjuk) به عنوان یک منبع جدید روغن نباتی با روغن زیتون

## محل انتشار:

فصلنامه علمی فناوری های جدید در صنعت غذا، دوره 2، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

فاطمه همدانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان

محمدحسین حدادخداپرست - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

رضا اسماعیل زاده کناری - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

اسماعیل عطایی صالحی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قوچان

## خلاصه مقاله:

شناسایی و کشت دانه های روغنی جدید، گامی مهم در جهت تامین روغن مورد نیاز در کشور است. درختان پسته وحشی از جمله کلخونگ (pistacia khinjuk)، در ایران بیش از یک میلیون و دویست هزار هکتار از اراضی کشور را به خود اختصاص داده اند. در این تحقیق ساختار شیمیایی روغن مغز کلخونگ از نظر ساختار اسیدهای چرب، ترکیبات توکوفرولی و ضریب شکست تعیین و پایداری اکسایشی آن طی 8 ساعت فرایند حرارتی در دمای 170 درجه سانتی گراد با روغن زیتون مقایسه گردید. بررسی ترکیب شیمیایی مغز کلخونگ نشان داد میزان چربی آن 30 درصد و بیش از 80 درصد از ترکیب اسیدهای چرب آن از نوع غیر اشباع بود. اسید چرب غالب در مغز کلخونگ، اسید اولئیک (57/39%) بود و میزان ترکیبات توکوفرولی، ضریب شکست برای روغن مغز کلخونگ به ترتیب 619/4 میلی گرم بر کیلوگرم، 1/47 درجه اندازه گیری شد. بررسی پایداری اکسایشی نیز نشان داد بین عدد دی ان مزدوج و پایداری حرارتی روغن مغز کلخونگ و زیتون به لحاظ آماری تفاوت معنی داری وجود دارد. با توجه به نتایج ذکر شده، روغن مغز کلخونگ به عنوان یک منبع جدید روغن نباتی در گروه روغن های غیر اشباع نظیر پنبه دانه و آفتابگردان قرار می گیرد. هم چنین روغن مغز کلخونگ از پایداری اکسایشی بالاتری در مقایسه با روغن زیتون برخوردار می باشد که می توان آن را به ترکیب مناسب ضد اکسندگی آن، بویژه توکوفرول ها، نسبت داد.

## کلمات کلیدی:

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/792131>

