

## عنوان مقاله:

اثر فرایند زمستانه کردن بر پایداری اکسیداتیو و محتوی کلسترول چربی پوست مرغ

## محل انتشار:

دومین کنگره بین المللی و بیست و پنجمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

محمد رزم پور - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

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

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

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق اثرات فرایند زمستانه کردن بر پایداری اکسیداتیو و کلسترول بررسی شد. پایداری اکسیداتیو چربی پوست مرغ 0/8 ساعت، در حالیکه تنها فراکشن 20 درجه سانتیگراد افزایش یافته و سایر نمونه ها کاهش یافته اند. میزان کلسترول چربی پوست مرغ 55/5 میلی گرم در 100 گرم بوده و کمترین میزان مربوط به نمونه 25 درجه سانتیگراد (33/7 میلی گرم در 100 گرم) بوده است.

## کلمات کلیدی:

چربی، پایداری اکسیداتیو، کلسترول

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873338>

