

عنوان مقاله:

ترکیبات زیست فعال موجود در روغن کلزا

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:

سولماز کریم پورگلسفیدی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

صدیف آزادمرد دمیچی - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

اصغر فرهادی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

اصطلاح ترکیبات زیست فعال مواد غذایی اشاره به بیومولکولهایی دارد که دارای منشا گیاهی و حیوانی هستند. ترکیبات زیست فعال در کلزا شامل لیبیدهای قطبی، توکوفرول ها، استرول ها، کاروتنوئیدها و ترکیبات فنلی هستند. کلزا دارای محتوای بالایی از ترکیبات فنلی است که در طی استخراج روغن تا حدی به آن منتقل می شوند. سیناپیک اسید عمده ترین ترکیبات فنلی در روغن کلزا می باشد که 80 % ترکیبات فنلی را در کلزا تشکیل می دهد. با توجه به غیر اشباع بودن روغن کلزا، حساسیت آن به اکسیداسیون زیاد است که برای جلوگیری از کاهش کیفیت آن نیاز به جلوگیری از این واکنش است. آنتی اکسیدان ها که بصورت طبیعی نیز بعنوان ترکیبات زیست فعال در روغن کلزا وجود دارند از پیشرفت واکنش اکسیداسیون می توانند جلوگیری کنند. در سال های اخیر به دنبال آثار مخرب آنتی اکسیدان های سنتزی، تحقیقات گسترده ای پیرامون جایگزین کردن آنها با آنتی اکسیدان های طبیعی صورت گرفته است. یکی از روش ها تغییر و اصلاح روش استخراج و استفاده از پیش تیمارهای مناسب برای افزایش مقدار ترکیبات زیست فعال و ترکیب آنتی اکسیدانی در روغن کلزا است. در این مقاله مروری سعی شده به بررسی ترکیبات زیست فعال روغن کلزا، راهکارهای افزایش آن در روغن و نقش آنها در پایداری اکسیداتیو روغن پرداخته شود.

کلمات کلیدی:

روغن کلزا، ترکیبات زیست فعال، آنتی اکسیدان، سیناپیک اسید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873476>

