

عنوان مقاله:

معرفی روغن میوه کلخونگ (Pistacia khinjuk) و مواد صابونی ناشونده آن به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی پایدار در شرایط حرارتی شدید

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

جواد توکلی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جهرم

خلاصه مقاله:

در این پژوهش تاثیر روغن میوه کلخونگ (Pistacia khinjuk) و مواد صابونی ناشونده آن به عنوان آنتی اکسیدان طبیعی بر افزایش پایداری اکسایشی روغن زیتون، طی 8 ساعت فرایند حرارتی در 170 درجه سانتیگراد مطالعه شد. طی فرایند حرارتی، تغییرات عدد دی ان مزدوج، عدد کربونیل و ترکیبات توکوفرولی نمونه های مختلف روغن (روغن زیتون خالص و نمونه های روغن زیتون حاوی 0.5 و 1 درصد روغن میوه کلخونگ، 50 و 100 پی پی ام مواد صابونی ناشونده روغن میوه کلخونگ و 100 پی پی ام TBHQ) بررسی شد. در مجموع در این پژوهش بهترین نمونه، روغن زیتون حاوی 100 پی پی ام مواد صابونی ناشونده روغن میوه کلخونگ شناخته شد و بعد از آن به ترتیب نمونه های روغن زیتون حاوی 0.5 درصد روغن میوه کلخونگ، 1 درصد روغن میوه کلخونگ، 100 پی پی ام آنتی اکسیدان سنتزی TBHQ و 50 پی پی ام مواد صابونی ناشونده روغن میوه کلخونگ و روغن زیتون تصفیه شده خالص قرار داشتند. همچنین نتایج آزمون ترکیبات توکوفرولی نشان داد، میزان ترکیبات توکوفرولی در نمونه روغن زیتون حاوی TBHQ نسبت روغن زیتون خالص به مقدار بیشتری طی فرایند حرارتی کاهش یافت که این یافته، تایید کننده مضر بودن آنتی اکسیدان های سنتزی برای سلامتی انسان است.

کلمات کلیدی:

روغن میوه کلخونگ، مواد صابونی ناشونده، پایداری اکسایشی، ترکیبات توکوفرولی، روغن زیتون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873683>

