

عنوان مقاله:

ارزیابی شیمیایی روغن استخراج شده از هسته نارنج

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

ساناز مسعودی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

زهرا پیراوی ونک - دانشیار پژوهشگاه استاندارد

مهرداد قوامی - استاد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

خلاصه مقاله:

دانه ها و میوه ها از منابع مهم روغنی جهت کاربرد های غذایی، صنعتی و دارویی هستند. هیچ منبع روغنی به تنهایی نمی تواند جهت تامین تمام اهداف موثر باشد، چرا که منابع روغنی مختلف دارای ترکیبات متفاوتی می باشند، بنابراین تحقیق در زمینه منابع روغنی جدید ضروری است. هسته نارنج محصول جانبی صنایع آب میوه گیری است و دارای مقدار قابل ملاحظه ای روغن می باشد. در این پژوهش ارزیابی شیمیایی روغن استخراج شده از هسته نارنج مورد بررسی قرار گرفت. روغن توسط دستگاه سوکسله دیجیتال با حلال هگزان استخراج شد. درصد روغن هسته نارنج به طور میانگین 30 / 28 درصد به دست آمد. شاخص اندیس یدی و اندیس صابونی به ترتیب 104/4 و 194/4 بودند و زمان مقاومت به اکسید شدن 0/17 ساعت در 120 درجه سانتی گراد حاصل شد. میزان مواد غیر قابل صابونی این روغن 0/667 درصد بود.

کلمات کلیدی:

روغن هسته نارنج، ویژگی های شیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/873728>

