

عنوان مقاله:

بررسی کیفی روغن های گیاهی در کنسرو ماهی تون ایران به روش اندیس تیوباربیتوریک اسید و اسیدپته بصورت توامان

محل انتشار:

اولین کنگره ملی علوم آزمایشگاهی دامپزشکی (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

فرزانه بختیاری - اداره کل نظارت بر مواد غذایی و انسیتو تحقیقات تغذیه

مجید حاتمی کساوند - اداره کل نظارت بر مواد غذایی و انسیتو تحقیقات تغذیه

محمد اسماعیل زاده - اداره کل نظارت بر مواد غذایی و انسیتو تحقیقات تغذیه

مسلم شمس فرد - اداره کل نظارت بر مواد غذایی و انسیتو تحقیقات تغذیه

خلاصه مقاله:

هدف: ارزیابی کیفی روغن های گیاهی در کنسرو ماهی تون ایران مواد و روش کار: تعداد 60 عدد قوطی کنسرو که بیش از یک سال از تاریخ تولید آن گذشته بود از سطح بازار تهران خریداری گردید. در این تحقیق اندیس پر اکسید، اسیدپته و تیو باربیتوریک اسید و میزان اسیدهای چرب ترانس به عنوان شاخص کیفی روغن مورد بررسی و آزمون قرار گرفت. نتایج و بحث: با توجه به نتایج به دست آمده می توان گفت که اندیس پر اکسید شاخص مناسبی برای بررسی تغییرات اکسیداسیون روغن در کنسرو ماهی نمی باشد و برای کنترل کیفیت و بررسی تغییرات اکسیداسیون کنسرو ماهی با اندازه گیری اندیس تیوباربیتوریک اسید و اسیدپته به صورت توام نتایج دقیق تری به دست می آید. متوسط میزان اسیدهای چرب ترانس روغن موجود در کنسرو ماهی کمتر از 3 درصد گزارش گردید. اندیس تیوباربیتوریک اسید و اسیدپته به صورت توام شاخص مناسبی برای تغییرات کنسرو ماهی هستند.

کلمات کلیدی:

روغن های گیاهی، کنسرو ماهی، اندیس تیوباربیتوریک اسید و اسیدپته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/921489>

