

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اینتراستریفیکاسیون شیمیایی برخواص فیزیکوشیمیایی ترکیب روغن سویای تمام هیدروژنه و روغن آفتابگردان

## محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی و بیست و ششمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

## نویسندگان:

نرگس شاهقلیان - استادیار، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه شهید چمران اهواز، اهواز

مسعود جلیل پیران - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی فناوری، دانشگاه جامع علمی کاربردی، شهرکرد

## خلاصه مقاله:

واکنش شیمیایی اینتراستریفیکاسیون، بازآرایی تصادفی و چیدمان مجدد اسیدهای چرب در پیکره تری گلیسرید است. در این پژوهش، اثر واکنش اینتراستریفیکاسیون روی مخلوط دو نوع روغن گیاهی تصفیه شده (سویای کاملاً هیدروژنه: آفتابگردان) در چهار فرمول  $S(1)$ ،  $S(2)$ ،  $S(3)$  به ترتیب با نسبت های 80:20، 75:25، 65:35، 55:45 مورد ارزیابی قرار گرفت. نقطه ذوب، شاخص ضریب شکست و رنسیتم تیمارها بعد از اینتراستریفیکاسیون شیمیایی، نسبت بهمخلوط های متناظرشان قبل از اینتراستریفیکاسیون، کاهش یافت. اینتراستریفیکاسیون شیمیایی در همه نمونه ها باعث کاهش محتوای چربی جامد شد و در فرمول  $S(1)$  که میزان محتوای چربی جامد اولیه کمتر بود، روند کاهش شیب تندتری داشت. نتایج مربوط به گرماسنجی روبشی تفاضلی نشان داد که واکنش اینتراستریفیکاسیون منجر بهکاهش نقطه ذوب و تبلور، در همه تیمارهای مورد ارزیابی شده است. در نمونه  $S(4)$  تغییرات در دمای ذوب، تبلور ونقاط اوج ذوب و تبلور در مقایسه با سایر نمونه ها کمتر بود. ناحیه پهن ذوب یا تبلور پس از استریشدن، معرف ایجاد تنوع بیشتر در تری گلیسریدها و انواع مختلف بلورهای چربی بود.

## کلمات کلیدی:

رفتار حرارتی روغن، رنسیتم، ترموگرام، DSC, SFC

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/957854>

