

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات آنتی اکسیدانی اولئورزین استخراجی از دانه فلفل سیاه و تاثیر آن بر روی پایداری اکسیداتیو روغن زیتون

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:

پانته آ پنجی - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد تهران شمال، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

حمید توکلی پور - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

لیندا یادگاریان

خلاصه مقاله:

مهمترین عامل فساد روغن ها و چربی ها واکنش های اکسیداتیو می باشد. این واکنش ها سبب تغییراتی ناخواسته در طعم، رنگ، بو و بافت محصولات حاوی چربی میشود که این تغییرات به دلیل رادیکال های آزاد تولید شده در طی این فرآیند میباشد. امروزه آنتی اکسیدان های سنتزی متعددی از جمله TBHQ, BHT, BHA و استرهای گالات به همین منظور استفاده می گردد. اما با توجه به این که آنتی اکسیدان های سنتزی اثرات نامطلوبی نظیر اثر جهشزایی و سرطانزایی در بدن انسان دارند، به تدریج برخی از آنها از فهرست آنتی اکسیدان های مصرفی حذف می شوند. لذا تحقیق و بررسی منابع آنتی اکسیدان های طبیعی به منظور جایگزین کردن ترکیبات سنتزی ضروری به نظر می رسد (محمدی و همکاران، 2016). در این پژوهش تاثیر افزودن اولئورزیناستحصالی از دانه فلفل سیاه بر روی پایداری اکسیداتیو روغن زیتون بررسی شد. بدین منظور اولئورزین فلفل سیاه در شش سطح صفر، 200، 400، 800، 1200 و 1600 پی پی ام به روغن زیتون تصفیه شده فاقد آنتی اکسیدان اضافه و پایداری اکسیداتیو نمونه ها بررسی شد. همچنین خصوصیات آنتی اکسیدانی فلفل سیاه نیز به روش DPPH در سطوح فوق بررسی شد. نتایج نشان داد که بیشترین خواص آنتی اکسیدانی در غلظت 1600 پی پی ام اولئورزین فلفل سیاه مشاهده شد. بیشترین پایداری اکسیداتیو روغن زیتون در نمونه حاوی 1600 پی پی ام اولئورزین فلفل سیاه مشاهده شد.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، فلفل سیاه، روغن زیتون، پایداری اکسیداتیو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/958029>

