

عنوان مقاله:

بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی چربی مرغ از طریق تصفیه فیزیکی

محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حمیدرضا رحیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری، ایران

جمشید فرمانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری، ایران

محمدتقی گلمکانی - دانشیار بخش علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، شیراز، ایران

خلاصه مقاله:

ضایعات مرغ باعث ایجاد هزینه اضافی جهت حذف آن و همچنین مشکلات زیست محیطی و از دست دادن محصولی با پتانسیل تغذیه ای بالا شده است، پژوهش های گذشته روی چربی مرغ شامل بررسی اثر فرآیندهای استخراج و تعیین ویژگی های فیزیکوشیمیایی آن بوده است. با این حال، اثر فرآیند تصفیه چربی مرغ روی ویژگیهای کیفی آن کمتر مورد بررسی قرار گرفته است، بنابراین در این پژوهش به بررسی اثر فرآیند تصفیه بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی چربی مرغ پرداخته شده است. چربی مرغ ابتدا توسط روش گداخت مرطوب از ضایعات مرغ استخراج شد و سپس برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی آن مانند درصد اسیدهای چرب آزاد، عدد پراکسید، رنگ روغن، میزان کلسترول، میزان آهن و درصد رطوبت، قبل و بعد از انجام فرآیند تصفیه (رنگبری و بوگیری) اندازه گیری شد. میزان کلسترول و آهن در چربی خام مرغ بالا بود که پس از تصفیه میزان آهن و کلسترول کاهش یافت، همچنین میزان اسیدهای چرب آزاد، رنگ، عدد پراکسید و رطوبت نیز بعد از انجام فرآیند تصفیه کاهش یافتند. از بررسی نتایج حاصل از این پژوهش می توان نتیجه گرفت که فرآیند تصفیه (رنگبری و بوگیری) باعث بهبود خصوصیات فیزیکوشیمیایی چربی مرغ شد.

کلمات کلیدی:

خصوصیات فیزیکوشیمیایی، چربی مرغ، تصفیه فیزیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972761>

