

## عنوان مقاله:

تاثیر فرآیند تصفیه شیمیایی و تصفیه فیزیکی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی چربی مرغ

## 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 گلکانی - 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 باپتانسیل تغذیه ای بالا شده است، پژوهش های گذشته روی چربی مرغ شامل بررسی اثر فرآیندهای استخراج و تعیینویژگی های فیزیکوشیمیایی آن بوده است. با این حال، اثر فرآیند تصفیه چربی مرغ روی ویژگی های کیفی آن کمتر موردبررسی قرار گرفته است. در این پژوهش از دو تیمار تصفیه برای بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی چربی مرغ استفاده شده است و سپس با خصوصیات فیزیکوشیمیایی چربی خام مرغ مقایسه شده است. در تیمار اول مراحل رنگبری و بوگیربر روی چربی خام مرغ انجام شد و در تیمار دوم مراحل خنثی سازی، رنگبری و بوگیری بر روی چربی خام مرغ انجام شد و پس از انجام هر تیمار برخی از خصوصیات فیزیکوشیمیایی چربی مرغ مانند درصد اسیدهای چرب آزاد، عدد پراکسید، رنگ روغن، میزان کلسترول، میزان آهن، درصد رطوبت و افت تصفیه اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که مرحله خنثی سازی در کاهش اسیدهای چرب آزاد موثر بود، اما افت تصفیه پس از انجام مرحله خنثی سازی تا حد زیادی افزایش یافت. بنابراین پیشنهاد شد که به دلیل مطلوب بودن درصد اسیدهای چرب آزاد پس از تصفیه فیزیکی (رنگبری و بوگیری) و همچنین برای جلوگیری از افت بیشتر چربی، مصرف انرژی، زمان و هزینه اضافی برای تصفیه چربی مرغ از مرحله خنثی سازی استفاده نشود.

## کلمات کلیدی:

تصفیه شیمیایی، تصفیه فیزیکی، خصوصیات فیزیکوشیمیایی، چربی مرغ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972762>

