

عنوان مقاله:

ارزیابی خصوصیات برخی از گونه های دانه کدو رایج در ایران و معرفی آن به عنوان منبع مناسبی از روغن گیاهی

محل انتشار:

سومین سمینار بین المللی دانه های روغنی و روغنهای خوراکی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سیدامیرحسین گلی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

مریم جعفری - دانشجوی دوره دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

مهدی رحیم ملک - استادیار گروه زراعت و اصلاح نباتات، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خلاصه مقاله:

تحقیقات صورت گرفته توسط محققین نشان داده است که دانه های کدو منبع با ارزشی از روغن و پروتئین بوده و فواید بسیاری برای سلامتی از جمله کاهش کلسترول و کاهش بیماریهای قلبی دارند. در این تحقیق چهار گونه رایج دانه کدو در ایران شامل کدو خورشتی، تنبل، پوسته کاغذی و مشهدی از نظر ویژگیها شامل ابعاد، وزن هزار دانه، درصد مغز، درصد چربی، پروتئین، رطوبت، خاکستر و پروفایل اسید چرب مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج به دست آمده نشان داد که این گونه ها منبعی غنی از چربی و پروتئین می باشند به طوریکه مقادیر محاسبه شده در مورد این گونه ها نسبت به اکثر گونه های دیگر به مراتب بیشتر می باشد. پروفایل اسید چرب نیز نشان داد که اسید لینولئیک، اسید چرب غالب در این گونه ها بوده و پس از آن اسید اولئیک بیشترین مقدار را دارد ولی در گونه کدو خورشتی اسید اولئیک به عنوان اسید چرب غالب گزارش شد؛ بنابراین این روغنها علاوه بر داشتن ارزش تغذیه ای بالا می توانند به عنوان روغن پخت و پز یا روغن سالاد مورد استفاده قرار گرفته و یا در فرمولاسیون مارگارین کاربرد داشته باشند

کلمات کلیدی:

دانه کدو، پروفایل اسید چرب، کاهش کلسترول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/131358>

