

عنوان مقاله:

مقایسه کارایی روش نوین استریفیه کردن آنزیمی با سایر فرایندهای اصلاحی، در تهیه جانشین کره کاکائو از روغن بذر چای

محل انتشار:

اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سهیلا زرین قلمی - استادیار گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان

محمدعلی سحری - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

محسن برزگر - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

زهره حمیدی اصفهانی - عضو هیات علمی گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

به منظور تهیه جانشین کره کاکائو از روغن بذر چای، استریفیه کردن آنزیمی به عنوان روشی نوین در اصلاح ویژگی روغن ها و چربی ها با سایر فرایندهای اصلاحی در سال 1388 در دانشگاه تربیت مدرس مورد مقایسه قرار گرفت. روغن بذرچای تحت شرایط دمایی 180 درجه سانتی گراد، دور همزن، 350 دور در دقیقه و میزان 4/0 درصد وزن روغن، کاتالیست نیکل، هیدروژنه و در دمای 20- درجه سانتی گراد، دور سانتریفیوژ 10000 g و زمان 5-10 دقیقه، جزء به جزء سازی شد. سپس روغن هیدروژنه با جزء جامد، به نسبت 70:30 مخلوط شده و تحت فرایندهای اصلاحی استریفیه کردن شیمیایی و آنزیمی قرار گرفت. نتایج نشان داد که جزء مایع، جامد و روغن هیدروژنه از نظر مقادیر عدد یدی و ترکیب اسیدهای چرب، با کره کاکائو بسیار تفاوت دارند و به عنوان جایگزین کره کاکائو مناسب نمی باشند. همچنین بررسی میزان چربی جامد نمونه استریفیه شده به روش آنزیمی نسبت به نوع شیمیایی نشان داد که رفتار ذوبی که یک ویژگی مهم در کره کاکائو است، در نمونه استریفیه شده آنزیمی، به کره کاکائو نزدیک تر است. در نتیجه در بین روش های اصلاحی مورد استفاده، استریفیه کردن آنزیمی، روشی نوین و با کارایی بالا، برای تهیه جانشین کره کاکائو از روغن بذر چای می باشد

کلمات کلیدی:

استریفیه کردن آنزیمی، جایگزین کره کاکائو، روغن بذر چای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/145892>

