

عنوان مقاله:

ارزیابی پروفایل اسیدهای چرب روغن مغز پسته کلخونگ pistacia khinjuk و مقایسه آن با روغن زیتون

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

فاطمه همدانی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و ص

محمدحسین حدادخداپرست - استاد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

اسماعیل عطایی صالحی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان، گروه علوم و صنایع غذایی

رضا اسماعیل زاده کناری - عضو هیات علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

با افزایش جمعیت جهان، تهیه و تولید غذا به عنوان مشکل بزرگ برای بشریت تبدیل شده است. استفاده از منابع جدید غذایی برای حل این مشکل امری لازم و ضروری است. در حال حاضر با وجود جمعیت فعلی کشور، در زمینه تامین مواد غذایی و بخصوص روغن در کشور با مشکل مواجه هستیم. بنابراین استفاده از منابع طبیعی یکی از راه های حل معضل غذا است. درختان پسته وحشی از جمله خنجوک بیش از یک میلیون و دویست هزار هکتار از اراضی کشور را به خود اختصاص می دهد. بررسی ترکیب شیمیایی روغن مغز خنجوک نشان می دهد که میزان چربی آن ۳۳ درصد می باشد. ۸۳/۰۶ درصد از ترکیب اسیدچربی آن را، اسیدهای چرب غیراشباع تشکیل می دهد. اسید چرب غالب در روغن مغز خنجوک اسیداولئیک است میزان اسیدلینولئیک ۲۳/۵۰ است. ساختار اسیدچربی روغن مغز خنجوک نشان می دهد که به روغن زیتون بسیار شبیه است

کلمات کلیدی:

روغن مغز خنجوک، زیتون، ساختار اسیدچربی، پایداری اکسایشی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177595>

