

عنوان مقاله:

بررسی پایداری حرارتی روغن فرا سودمند حاصل از روغن های بزرک، کنجد و تالو اولئین

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

میلاذ خوشمنش اصغری - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، عضو باشگاه پژوهشگران، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

امیرحسین الهامی راد - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

محمود صوتی خیابانی - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه دولتی، واحد تبریز، تبریز، ایران

مهرداد بهارلو - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، عضو باشگاه پژوهشگران، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

غذاهای فراسودمند به آن دسته از مواد غذایی اطلاق می شود که علاوه بر سالم و ایمن بودن، سودمند نیز باشد و از بروز بیماری ها جلوگیری نمایند. روغن های فراسودمند نیز جزو همین گروه هستند. این نوع از روغن ها باید شامل یکی از دو گروه اسیدهای چرب امگا 3 یا امگا 6 یا هردوی آنها به نسبت مناسب باشد. برای درست کردن تیمارها روغن کنجد با نسبت 4 درصد وزنی وزنی با روغن تالو اولئین (فراکسیون گیری شده از دانه گوسفند) مخلوط، سپس روغن بزرک با نسبت های 0، 12، 15 و 18 درصد وزنی به روغن حاصله افزوده شد. سپس پایداری حرارتی توسط رنسیمت در دماهای 130 و 140 درجه سانتیگراد اندازه گیری شده و با تک تک روغن های پایه مقایسه شد. نتایج نشان داد با افزایش میزان روغن بزرک پایداری حرارتی پائین آمد همچنین پایداری حرارتی روغن دانه بیشتر از روغن کنجد و روغن کنجد بیشتر از روغن بزرک بود. نقطه قابل ذکر این بود که در هر دو دمای 130 و 140 درجه سانتی گراد پایداری حرارتی روغن مخلوط حاصل از تالو اولئین و کنجد (با روغن بزرک صفر درصد) (به ترتیب 309 و 1.72 ساعت) از تک تک روغن های کنجد و تالو اولئین (به ترتیب 2.24 و 1.18 برای کنجد و 3.36 و 1.38 برای تالو اولئین) بیشتر بود.

کلمات کلیدی:

پایداری حرارتی، روغن فراسودمند، تالو اولئین، رنسیمت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/235423>

