

## عنوان مقاله:

اندازه گیری اسیدهای چرب شیر و خامه

## محل انتشار:

یازدهمین کنگره ملی مهندسی شیمی ایران (سال: 1385)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

غزال اکبری دوست - واحد علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد، دانشکده کشاورزی

محمدرضا احسانی - دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران

مهرداد قوامی

فرناز شریعتی

## خلاصه مقاله:

اندازه گیری اسیدهای چرب شیر و فرآورده های آن از نظر تغذیه ای و صنعتی دارای اهمیت است. با توجه به اینکه ترکیب اسیدهای چرب شیر در هر منطقه متفاوت بوده و در ایران مطالعه کاملی در این زمینه صورت نگرفته، هدف از این بررسی اندازه گیری و مقایسه اسیدهای چرب شیر و خامه به عنوان یکی از فرآورده های پر چرب شیر است. طی این مطالعه در فصل بهار نمونه های شیر و خامه حاصل از آن (نمونه شیر= ۳ و نمونه خامه= ۳) از پایلوت دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران جمع آوری شده و مورد آزمایش قرار گرفتند. میزان اسیدهای چرب اشباع شیر ۶۶,۶۴٪ اسید چرب و در خامه ۶۵,۵۳٪ اسید چرب بود. اسید پالمیتیک به میزان ۳۲,۹۷٪ در شیر و ۳۲,۲۲٪ در خامه به عنوان اسید چرب غالب در نظر گرفته شد. مقدار اسید لینولئیک مزدوج که امروزه به دلیل خواص سلامتی بخش آن مورد توجه قرار گرفته در شیر ۰,۴۴٪ و در خامه ۰,۴۳٪ بود.

## کلمات کلیدی:

اسید چرب- شیر- خامه- قطر گویچه چربی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/30688>

