

## عنوان مقاله:

تأثیر عصاره بهار نارنج بر پروفایل اسیدهای چرب روغن ذرت در حین فرایند اکسیداسیون

## محل انتشار:

دومین همایش ملی بهینه سازی زنجیره تولید، توزیع و مصرف در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

سیدمحمدباقر هاشمی - استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه فسا، فسا، ایران

جواد صفری - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه شیراز، شیراز، ایران

مسلم غفوری - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه فسا، فسا، ایران

بهروز صادقی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه فسا، فسا، ایران

## خلاصه مقاله:

کاربرد آنتی اکسیدان های طبیعی بدلیل نداشتن مشکلات آنتی اکسیدان های سنتزی مانند اثرات بد تغذیه ای و سرطان زا بودن مورد توجه قرار گرفته است. در این آزمایش قدرت آنتی اکسیدانی و تأثیر عصاره بهار نارنج بر پروفایل اسیدهای چرب روغن ذرت در حین فرایند اکسیداسیون مورد بررسی قرار گرفت. آزمایش کروماتوگرافی گازی (GC) نشان داد که نمونه های حاوی عصاره نسبت به نمونه های شاهد، سرعت اکسیداسیون کمتری دارند. همچنین اسید لینولنیک که دارای 3 پیوند غیراشباع است در نمونه های حاوی آنتی اکسیدان (عصاره) بیشتر بود. در نتیجه عصاره بهار نارنج به عنوان یک آنتی اکسیدان طبیعی می تواند برای روغن های خوراکی کاربرد داشته باشد.

## کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان طبیعی، اکسیداسیون، بهارنارنج، روغن های خوراکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/343386>

