

عنوان مقاله:

معرفی روغن بنه به عنوان منبع غذایی جدید در ایران

محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی دستاوردهای فن آورانه علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

خداداد حاج پورسوق - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی

جواد توکلی - عضو هیات علمی دانشگاه جهرم

خلاصه مقاله:

کشور ایران در زمینه روغن های خوراکی بشدت به واردات از خارج وابسته است. بنا بر آمار منتشره در سال 1392، نزدیک به 88 درصد از روغن مورد نیاز کشور از خارج تأمین شده است که با توجه به افزایش جمعیت در سال های آینده این نیاز افزایش می یابد. بنابراین استفاده از منابع بومی و طبیعی ایران امری لازم و ضروری است. بنه (P. atlantica) از جمله منابع خدادادی کشور است که با بیش از 40 میلیون اصله درخت بالغ بر یک میلیون و دویست هزار هکتار از جنگل های زاگرس را به خود اختصاص داده است. تحقیقات انجام شده در مورد روغن مغز بنه نشان می دهد که روغنی سرشار از آنتی اکسیدان می باشد. در گونه موتیکا که بیشترین درصد در بین گونه های مختلف بنه را در ایران به خود اختصاص داده است، مغز 4/25 درصد از کل بنه را تشکیل می دهد. میزان روغن مغز و پوسته گونه موتیکا به ترتیب 57 و 5/31 درصد است. بیش از 86 درصد ترکیب اسیدهای چرب مغز بنه اسیدهای چرب غیر اشباع می باشد. اسیدهای چرب غالب در این روغن اسید اولئیک با 73/51 درصد و اسید لینولئیک با 34/31 درصد می باشد. از این رو، استفاده از روغن مغز بنه سبب کاهش نیاز کشور به واردات روغن های خوراکی می شود

کلمات کلیدی:

روغن بنه، آنتی اکسیدن، اسید چرب، واردات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/545567>

