

عنوان مقاله:

اثر عصاره های متانولی استخراج شده از گیاه پونه گاوی به روش اولتراسوند بر روی پایداری روغن سویا

محل انتشار:

اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مجتبی حیدری مجد - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد سبز

سیدعلی مرتضوی - استاد گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی م

جواد اصیلی - استادیار گروه فارماکوتکنوزی دانشکده داروسازی علوم پزشکی مشهد

شادی بلوریان - مدیر گروه پژوهشی افزودنی های غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر اضافه کردن عصاره متانولی 80% گیاه پونه گاوی با نام علمی flomideschema.p بر روی پایداری روغن سویا(شاخص induction period (بررسی شد. برای بهینه سازی فرایند در آزمون ها 3 فاکتور دما، زمان و PH مورد بررسی قرار گرفت. هر یک از فاکتورها در 3 سطح انجام شدند که شامل مدت زمان تیمار (15 و 35 و 55 دقیقه)، دما (15 و 30 و 45 درجه سانتیگراد) و PH (6، 7 و 8) بودند. این طرح از طریق Box_Behnken در 3 فاکتور و در 3 سطح که شامل 17 آزمون است انجام شد. نتایج به دست آمده از آنالیز رگرسیون درجه دوم نشان می دهد بیشترین زمان دوره القا در دمای 30 درجه سانتیگراد، pH=7 و زمان 53 دقیقه می باشد. تحت این شرایط میزان پایداری روغن سویا بر حسب دوره القا 5.6h بود در بررسی نتایج و روند نمودارها زمان به عنوان موثرترین فاکتور شناسایی شد. این پژوهش در پژوهشکده اقبال دانشگاه فردوسی مشهد در سال 89-90 به انجام رسید

کلمات کلیدی:

اولتراسوند، پونه گاوی، رنسیمت، روش شناسی سطح پاسخ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/145866>

