

عنوان مقاله:

فرمولاسیون و تولید آزمایشگاهی مارگارین سالم بدون ترانس

محل انتشار:

هجدهمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: ۵ صفحه

نویسندگان:

مریم عزیزخانی - دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
پروین زندی -
ایرج گائینی -
حامد صفافر -

خلاصه مقاله:

تولید مارگارین در ایران بر پایه استفاده از روغن های نباتی هیدروژنه می باشد که دارای میزان قابل توجهی از اسیدهای چرب ترانس (T) هستند. از طرفی برای افزایش پایداری اکسیداتیو و ماندگاری محصول به آن تی اکسیدان های سنتزی مانند BHT، TBHQ و BHA اضافه می شود. تحقیقات اثرات سوء مصرف محصولات حاوی T و آنتی اکسیدان های سنتزی را نشان داده اند. با توجه به اینکه مارگارین به عنوان محصولی گیاهی و جایگزین کره مصرف می شود، باید دارای ارزش تغذیه ای بالا و کیفیت مناسب باشد. در این تحقیق، نمونه های مارگارینی که فاقد روغن های آنها شامل ۲۰% پالم استئارین و ۸۰% روغن آفتابگردان و آن تی اکسیدان های طبیعی (مخلوط رزماری، توکوفرول، آسکوربیل پالمیتات و لسیتین) بود تولید شد و پایداری اکسیداتیو آنها با نمونه کنترل (بدون تی اکسیدان) و نیز نمونه حاوی TBHQ از طریق آزمون گرمخانه گذاری در ۶۰°C، آزمون رنسیمت در ۱۱۰°C و نیز بررسی عمر انباری در یخچال (۴°C) مقایسه شد. نتایج این تحقیق، نشان داد که می توان مارگارینی با ارزش تغذیه ای بالا ($T+S/P = 2 / 34$) و بدون اسید چرب ترانس ($T > 1\%$) تولید کرد. از سوی دیگر، در این محصول آن تی اکسیدان های طبیعی با کارایی بالا، جایگزین آن تی اکسیدان های سنتزی شده اند و بدین ترتیب از اثرات منفی T و آنتی اکسیدان های سنتزی جلوگیری و مارگارینی سالم به جامعه مصرف کنندگان عرضه خواهد شد.

کلمات کلیدی:

مارگارین، آنتی اکسیدان های طبیعی، بدون ترانس

لینک ثابت ثبت مقاله در پایگاه سیولیکا:

https://www.civilica.com/Paper-NCFOOD18-NCFOOD18_248.html

این صفحه به معنای تاییدیه نمایه سازی مقاله در پایگاه استنادی سیولیکا می باشد. در هر لحظه به منظور تایید اصالت این گواهی می توانید وضعیت ثبت مقاله را از طریق لینک فوق به صورت آنلاین کنترل نمایید.