

عنوان مقاله:

بررسی محتوای توکوفرول و عدد پراکسید مغز کامل و پودری دو رقم گردو در سه شرایط متفاوت دمایی

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

هدا دانایی اسکوئی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه، ایران

محسن اسماعیلی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه ارومیه، ایران

صدیف آزادمرد - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

مغز گردو که محتوای روغن بالایی دارد و حاوی اسیدهای چرب چند غیراشباعی فراوان است، با اثر حفاظتی علیه بیماری های قلبی-عروقی یک آجیل باارزش به شمار می آید. این محصول به اکسیداسیون حساس بوده و دوره ماندگاری پایینی دارد. اکسیداسیون چربی مهم ترین پارامتری است که ارزش اقتصادی گردو را طی انبارداری کاهش می دهد. در این تحقیق پایداری انباری دو رقم گردو در دو حالت پودری و کامل در سه شرایط متفاوت ارزیابی شد. مغزها و پودرها در کیسه های پلی پروپیلن در سه شرایط دمایی اتاق، یخچال و فریزر نگه داری شدند. محتوای توکوفرول و عدد پراکسید نمونه ها قبل و بعد از 6 ماه انبار اندازه گیری شد. عدد پراکسید نمونه ها طی انبار افزایش یافت. بر طبق نتایج تجزیه و تحلیل آماری، اثر دما و شکل روی عدد پراکسید معنی دار ($p < 0.05$) گردید. بین کاهش محتوای توکوفرول و افزایش عدد پراکسید رابطه مستقیمی وجود دارد. طی انبار محتوای توکوفرول نمونه ها کاهش یافته و اثر دما روی محتوای توکوفرول معنی دار گردید.

کلمات کلیدی:

گردو، توکوفرول، پراکسید، انبار، اکسیداسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/564167>

