

عنوان مقاله:

بررسی محتوای ترکیبات بیواکتیو موجود در هسته آلبالو و روغن آن تحت شرایط مختلف استخراج

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

کبری احمدزاده - دانشجوی مقطع کارشناسی مهندسی علوم و صنایع غذایی

شیوا بیلانکوهی - دانشجوی مقطع دکترای مهندسی علوم و صنایع غذایی گرایش شیمی مواد غذایی

خلاصه مقاله:

دانه های آلبالو در حین فرآوری میوه، از جمله مواد زائد محسوب می شوند. در این مقاله با بررسی ترکیبات هسته آلبالو سعی می شود تا از آن به عنوان منبع بالقوه اسیدهای چرب ضروری، پروتئین و فیبرهای رژیمی برای استفاده در صنایع غذایی و دارویی استفاده گردد. هسته حاوی 17% درصد روغن، 3/29٪ پروتئین و 3/30% درصد فیبری باشد. روغن استخراج شده از هسته آلبالو توسط هگزان معمولیو کربن دی اکسید فوق بحرانی (CO₂-SC)، (حاوی اسیدهای چرب پالمیتیک اسید(4/6)، (استتاریک اسید(2/1)، (اولئیک اسید (3/64) %) و لینولئیک اسید(5/41) (% بود. روش استخراج (عصاره گیری) هیچگونه تاثیری بر روی ترکیبات اسیدچرب نداشت. روغن استخراج شده بوسیله هگزان در مقایسه با روغن استخراج شده با (CO₂-SC) (دارای سطح بالایی از توکوفرول و بتاکاروتن بود. بو دادن دانه ها قبل از استخراج باعث کاهش مقدار توکوفرول اما افزایش محتوای فنولی و هیدروکسی متیل فورفورال در روغن حاصل می گردد.

کلمات کلیدی:

هسته آلبالو، استخراج روغن، ترکیبات بیو اکتیو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574302>

