



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: الهه زین الدینی میمند، ۱۳۹۵

بررسی اثر آنتی‌اکسیدانی عصاره میوه گیاه سریش (*Eremurus persicus*) بر پایداری روغن سویا در طی نگه‌داری

یکی از روش‌های مختلف جلوگیری از اکسیداسیون روغن‌ها استفاده از آنتی‌اکسیدان‌های سنتزی (BHT) می‌باشد که بسیار مرسوم است. اما همانند سایر افزودنی‌های شیمیایی، استفاده از آن‌ها به دلیل سمیت احتمالی و سرطان‌زایی در بدن انسان محدود شده است. بنابراین تحقیق و پژوهش در ارتباط با آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی و بی‌خطر به منظور جایگزین شدن آن‌ها در برابر ترکیبات سنتزی (BHT) ضروری و لازم به نظر می‌رسد. در این تحقیق ابتدا عصاره‌گیری از میوه گیاه سریش انجام گرفته و ترکیبات فنولیک و آنتی‌اکسیدانی موجود در عصاره تعیین گردیده و سپس عصاره استخراج شده در غلظت‌های مختلف (600، 800، 1000، 1200 پی‌پی‌ام) به روغن سویا تصفیه شده فاقد آنتی‌اکسیدان افزوده شد و نمونه‌های روغن سویا فرموله شده با این آنتی‌اکسیدان طبیعی تحت شرایط دمایی 65 درجه سانتی‌گراد طی 3 روز ذخیره‌سازی از نظر پایداری اکسایشی توسط پارامترهای عدد پراکسید، شاخص تیوباربیوتیک اسید، عدد اسیدی با نمونه روغن سویا حاوی 200 ppm آنتی‌اکسیدان سنتزی (BHT) و نمونه شاهد مورد مقایسه قرار گرفتند که نتایج نشان داد غلظت 1200 ppm عصاره میوه سریش در پایداری روغن سویا طی مدت زمان نگهداری مؤثرتر از (BHT) و سایر غلظت‌ها عمل نموده است که به دلیل مقادیر بالاتر ترکیبات فنولیک و آنتی‌اکسیدان موجود در غلظت 1200 ppm عصاره نسبت به غلظت‌های کمتر عصاره می‌باشد. بدین نتیجه میوه گیاه سریش را می‌توان به عنوان منبعی مفید و سرشار از آنتی‌اکسیدان طبیعی معرفی و استفاده نمود.

کلیدواژه‌ها: واژگان کلیدی: میوه گیاه سریش، پایداری اکسایشی، روغن سویا، آنتی‌اکسیدان طبیعی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۳۰۲۹۴۲۰۴۰۲۷۵

تاریخ دفاع: ۱۳۹۵/۰۷/۰۷

رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استاد راهنما: دکتر امیرحسین الهامی راد

M.A. Thesis:

Antioxidant Effect of (*Eremurus persicus* extract) on the Soya Oil Stability During Storage

One of the ways of preventing the oxidation of oils using synthetic antioxidant (BHT),



which is very common. But like other chemical additives, use it due to possible toxicity and carcinogenicity in humans is limited. Therefore, research in connection with natural antioxidants and safe in order to replace it against synthetic compounds (BHT) it seems necessary in this study, extracts of flowers, and headscarf was phenolic compounds and antioxidant activity of the extract determined and then extract in different concentrations (600, 800, 1000, 1200 ppm) without antioxidants were added to refined soybean oil and soybean oil samples formulated with the natural antioxidant under temperatures of 65 ° C within 3 days of storage in terms of oxidative stability by peroxide value parameters, Thiobarbituric acid, acid value of soybean oil samples containing ppm 200 synthetic antioxidant (BHT) were compared with a control sample the results showed that the concentration of extract paste ppm 1200 a stabilization of soybean oil over a period of time effective maintenance of (BHT) and other concentrations acted due to higher levels of phenolic compounds in concentrations of less than Extract is an extract concentration of ppm 1200. As a result, plant fruit headscarf can be a source of useful and rich in natural antioxidants introduced and used.