کاربرد روغن بذرچای در تولید مارگارین

الهام فتاحی فر ۱، محمدعلی سحی ۲، محسن بزرگ ۳ و سیدیاصف حسینی ۴

۱- دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس
۲- دانشگاه گیاه‌شناسی، دانشگاه تربیت مدرس
۳- استادیاه جهان اسلامی، دانشگاه کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس
۴- مری، آزمایشگاه کنترل کیفیت و تحقیقات پاکیه‌زده گونه نباتی پارس (قوه) تهران

چکیده:
روغن بذرچای ایرانی ترکیبی شده (واریته لمبیاچی) روغن ماس روغن بذر چای و هیدروژن از آن به نسبت ۷۰/۳۰ درصدی دارای آلاینده و لیف مسائل ۲۰۰۶ (A) و روش مدل (B) به عنوان یک واریتی چربی جامد سفید از مدل (B) و مدل (F) ۱۰۰۰ و (E) ۶۰۰ و ۴۰۰ نشان داد که این دو مدل و خواص رسپانی گونه مدل (F) و مدل (B) در تولید مارگارین به ترتیب از نظر خواص فیزیکی‌شیمیایی (نقشه ذوب، ضریب پیوستگی) بهترین مدل هستند.

کلید واژگان: روغن بذرچای، مارگارین، خواص فیزیکی‌شیمیایی، خواص حسی

۱- مقدمه
اویلین پار در سال ۱۸۶۹ میلادی مارگارین به عنوان یک گونه جایگزین کره تولید شد. در این گونه مارگارین از چربی‌های حیوانی حاوی تهیه می‌شود. اما امروزه در تولید آن از روغن‌های گیاهی استفاده می‌شود. انواع مارگارین همچون مارگارین صبحانه و مارگارین پخت گونه‌ای از انواع مارگارین شده و در دو گروه محلی و خارجی قرار گرفته است.

5. Solid Fat
6. Monounsaturated

* مسئول مکاتبات مقاله
sahari@modares.ac.ir

1. Table margarine
2. Bakery margarine
3. Packet margarine
4. Tub margarine
کاربرد روش‌بندی امکان‌پذیری در تولید این کاراکتر

1. Wang

22
ERROR: rangecheck
OFFENDING COMMAND: .buildcmap

STACK:

-dictionary-
/WinCharSetFFFF-V2TT877C195Et
/CMap
-dictionary-
/WinCharSetFFFF-V2TT877C195Et