



تأثیر پیش تیمار مایکروویو و روش استخراج بر ترکیب اسیدهای چرب و برخی ویژگی‌های شیمیایی روغن دانه گوجه فرنگی

زهرا ممیوند^۱، آریو امامی فر^{۲*}، مصطفی کرمی^۳، فخرالدین صالحی^۴

۱- دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

۲- دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

۳- دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

۴- دانشیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران

اطلاعات مقاله	چکیده
<p>تاریخ های مقاله :</p> <p>تاریخ دریافت: ۱۴۰۲/۱۲/۱۳</p> <p>تاریخ پذیرش: ۱۴۰۳/۱/۲۷</p>	<p>شناسایی و استحصال منابع روغنی جدید از ضایعات مواد غذایی نظیر دانه گوجه‌فرنگی و بهینه‌سازی روش استخراج آن جهش بزرگی در تامین روغن خوراکی است. هدف از این پژوهش بررسی اثر پیش تیمار مایکروویو و روش استخراج بر ترکیب اسیدهای چرب و برخی ویژگی‌های شیمیایی روغن دانه گوجه‌فرنگی بود. پیش تیمار دانه‌ها با امواج مایکروویو (۰، ۲۰۰ و ۵۰۰ وات) طی زمان‌های مختلف (۰، ۱، ۳ و ۵ دقیقه) انجام و روغن دانه‌ها با روش سوکسله و پرس استخراج گردید. ترکیب اسیدهای چرب روغن با دستگاه کروماتوگرافی گازی تعیین گردید. ویژگی‌های اسیدهای چرب با استفاده از شاخص اسیدهای چرب اشباع (SFA)، اسیدهای چرب تک غیراشباع (MUFA)، اسیدهای چرب چند غیراشباع (PUFA) و پایداری اکسیداتیو (Se Index) ارزیابی گردید. تجزیه و تحلیل داده‌ها بر اساس آزمایش فاکتوریل در قالب طرح آماری کاملاً تصادفی در سه تکرار انجام شد. اسیدهای چرب لینولنیک (۵۱/۷۳ درصد)، اولئیک (۲۵/۸۵ درصد) و پالمیتیک (۱۲/۸۴ درصد) به عنوان بیشترین اسیدهای چرب روغن دانه گوجه‌فرنگی تعیین شدند ($p < 0.05$). روغن استخراج شده با دو روش پرس و سوکسله به ترتیب دارای متوسط عدد پراکسید ۰/۵۸ و ۲/۲ میلی‌اکی والان اکسیژن در هر کیلوگرم روغن و عدد اسیدی ۰/۱ و ۰/۱۴ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن بود. افزایش توان (۵۰۰ وات) و زمان (۵ دقیقه) پیش تیمار دانه‌ها با مایکروویو در هر دو روش استخراج با سوکسله و پرس، عدد پراکسید، عدد اسیدی و مقادیر اسیدهای چرب تک غیراشباع را افزایش و اسیدهای چرب چند غیراشباع و شاخص پایداری اکسیداتیو روغن استحصالی را کاهش داد ($p < 0.05$). کیفیت روغن دانه گوجه‌فرنگی بدون پیش تیمار و استخراج شده با دو روش پرس و سوکسله و پس از پیش تیمار دانه‌ها با امواج مایکروویو (توان ۵۰۰ وات طی ۵ دقیقه) از نظر عدد پراکسید و اسیدی در محدوده مصرف مجاز استاندارد قرار داشت.</p>
<p>کلمات کلیدی:</p> <p>روغن دانه گوجه‌فرنگی، پروفایل اسید چرب، ویژگی‌های شیمیایی</p>	
<p>DOI:10.22034/FSCT.21.152.132.</p> <p>* مسئول مکاتبات: a.emamifar@basu.ac.ir</p>	

۱- مقدمه

یافتن مواد اولیه جدید در تولید روغن‌های خوراکی به دلیل افزایش تقاضای مصرف‌کنندگان یکی از عوامل موثر در افزایش بهره‌وری است. اخیراً بررسی ویژگی‌های خوراکی روغن‌های جدید نظیر روغن دانه‌های حاصل از ضایعات محصولات کشاورزی نظیر تخم کدو، تخم هندوانه، هسته انار، هسته خرما، هسته لیمو، هسته مرکبات و هسته سیب مورد توجه قرار گرفته است [۱]. گوجه فرنگی (*Solanum lycopersicum L*) یکی از محصولات غذایی پرمصرف در جهان است. بخش زیادی از آن به صورت تازه‌خوری و باقی‌مانده به شکل فرآوری‌شده نظیر رب، سس و ترشی مصرف می‌شود [۲]. تفاله گوجه‌فرنگی باقی‌مانده فرآیند تولید رب گوجه‌فرنگی است که از پوست (۲۷ درصد)، گوشت میوه (۴۰ درصد) و دانه (۳۳ درصد) تشکیل شده است [۳]. تولید سالانه تفاله گوجه‌فرنگی در جهان حدود ۵ تا ۹ میلیون تن است که اگر چه بخشی از آن به مصرف خوراک دام می‌رسد اما اغلب به صورت زباله دفن می‌شود که خطرات زیست محیطی فراوانی را به دنبال دارد [۴]. دانه گوجه‌فرنگی که ۱ الی ۵ درصد وزن میوه را تشکیل می‌دهد، حاوی ترکیباتی نظیر روغن خوراکی، پروتئین و لیکوپین است [۵]. عدم نیاز به زمین زارعی برای کشت دانه‌های روغنی از جمله مزایای تولید روغن از دانه گوجه فرنگی است [۶]. استخراج یکی از فرایندهای مهم در تولید روغن از دانه‌های روغنی است که معمولاً به دو روش پرس (اعمال نیروی مکانیکی فشاری بر دانه‌های روغنی) و یا سوکسله (اشباع شدگی حلال با روغن موجود در دانه روغنی) انجام می‌شود [۷]. استخراج روغن با پرس در مقایسه با حلال ساده تر، ایمن تر و کم هزینه تر و با بازده کمتر است. استخراج روغن با سوکسله (حلال هگزان)، با موانعی نظیر زمان فرآیند طولانی، هزینه زیاد، انتشار ترکیبات آلی فرار به محیط و تا حدی افت کیفیت روغن تولیدی همراه است [۸]. از جمله موانع اصلی استخراج روغن دانه‌های روغنی با حلال، باقیماندن حلال در روغن

است که اثر سمی بر سلامتی داشته و در ایجاد بیماری پارکینسون نقش دارد. امروزه با توجه به گرایش دانه مردم برای مصرف مواد غذایی سالم با حداقل فرآیند، مصرف روغن‌های تولید شده با روش پرس بیشتر مورد توجه قرار گرفته است [۹]. استفاده از پیش تیمارهای جدید از جمله امواج میکروویو با هدف افزایش بازده استخراج، بهبود کیفیت فیزیکی و شیمیایی و افزایش ماندگاری روغن دانه-های روغنی (دانه چیا، دانه کلزا، دانه کتان، دانه خارمریم، دانه سیاه دانه، مغز گردو، مغز بادام زمینی و هسته زرد آلو) توجه زیادی را به خود جلب کرده است [۱۰]. گرمایش مواد غذایی با امواج میکروویو روشی جایگزین برای حرارت دهی سنتی است. این امواج با ایجاد یک میدان مغناطیسی متناوب سبب ایجاد نوسان سریع میدان الکتریکی همسو در مولکول‌های قطبی غذا نظیر آب، پروتئین و چربی‌ها می‌شوند. این نوسان‌ها با ایجاد اصطکاک بین مولکول‌ها حرارت تولید می‌کنند. فرکانس کوتاه امواج میکروویو به پیوندهای شیمیایی در مولکول‌های مواد غذایی آسیب نمی‌رساند و توانایی بهبود روند استخراج روغن از دانه‌ها را با افزایش شکافتن غشای سلولی دارد [۱۱ و ۱۲]. مطالعات زیادی در خصوص ارزیابی ویژگی‌های شیمیایی (ترکیبات ضد اکسیداسیونی، اسیدهای چرب آزاد، پراکسیدها و ترکیبات فنلی) روغن حاصل از دانه‌های روغنی پیش تیمار شده با امواج میکروویو انجام شده است [۱]. هو و همکاران (۲۰۱۹) گزارش کردند که پیش تیمار با میکروویو دانه‌های روغنی، پایداری اکسیداتیو روغن استحصالی را با تولید برخی ترکیبات پلی فنلی، افزایش استخراج ترکیبات فسفولیپیدی و تولید ترکیبات ضد اکسیداسیون حاصل از واکنش‌های میلارد طی اشعه دهی افزایش می‌دهد [۱۳]. پیش تیمار میکروویو دانه‌های روغنی با تخریب ساختار آنزیم‌های مولد فساد روغن نظیر لیپاز و لیپوکسی‌ژناز ماندگاری روغن تولیدی را افزایش می‌دهد [۱۴]. تغییرات دما و زمان پیش-تیمار دانه‌های روغنی با استفاده از امواج میکروویو بر بازده استخراج، محتوی فنلی و کیفیت روغن استحصالی اثر

مستقیمی دارد [۱۵]. رن و همکاران (۲۰۱۹) گزارش کردند که پیش تیمار مایکروویو دانه‌های کلزا (توان ۲۰۰ تا ۶۰۰ وات)، طعم و پایداری اکسیداتیو روغن استحصالی با پرس از آن‌ها را بهبود بخشید [۱۶]. رضوانخواه و همکاران (۲۰۱۹) با بررسی روند تغییرات کیفی روغن دانه‌های کنف به کمک پیش تیمار مایکروویو اعلام کردند که با افزایش توان و زمان مایکروویو، راندمان استخراج، عدداسیدی و پراکسید روغن افزایش یافت [۱۷]. هدف از این مطالعه بررسی تاثیر پیش تیمار مایکروویو دانه‌های گوجه‌فرنگی بر ترکیب اسیدهای چرب و برخی ویژگی‌های شیمیایی روغن حاصله بود.

۲- مواد و روش‌ها

۲-۱- خالص سازی دانه‌های گوجه فرنگی

تفاله گوجه‌فرنگی از یک کارگاه تولید رب گوجه‌فرنگی تهیه شد. جداسازی دانه‌ها از تفاله بر اساس روش زورو و همکاران (۲۰۱۳) با کمی تغییرات انجام شد [۱۸]. تفاله‌ها درون ظرف بزرگ پلاستیکی پر از آب غوطه‌ور شدند. به دلیل اختلاف دانسیته دانه‌ها با آب و تفاله، دانه‌ها در ته ظرف رسوب کردند و بقیه تفاله در سطح آب قرار گرفت. دانه‌های جدا شده در دمای آزمایشگاه (۲۵ درجه سانتی‌گراد) طی ۶ ساعت خشک و در کیسه‌های مقاوم به نفوذ رطوبت و اکسیژن نگهداری شدند. تمامی مواد شیمیایی مورد استفاده از نوع آزمایشگاهی بود که از شرکت مرک آلمان تهیه گردید.

۲-۲- آزمون‌های دانه گوجه فرنگی

رطوبت (AACC Approved Methods of Analysis 44-15.02)، خاکستر (AACC Approved Methods of Analysis 08-01.01)، چربی (AACC Approved

۲-۳- پیش تیمار مایکروویو دانه‌ها

۸۰ گرم از دانه‌های گوجه‌فرنگی به صورت لایه نازک با قطر حدود ۳۰ میلی‌متر بر روی سطح ظرف پیرکس شیشه ای مقاوم به امواج مایکروویو توزیع و در آن مایکروویو آزمایشگاهی ۵۰ لیتری (NN-C2002W, Japan) قرار داده شدند. نمونه‌ها طی ۱، ۳ و ۵ دقیقه به ترتیب تحت تابش امواج مایکروویو در دو سطح توان ۲۰۰ و ۵۰۰ وات قرار گرفته و پس از خنک شدن در دمای آزمایشگاه (۲۵ درجه سانتی‌گراد) در بسته‌های پلاستیکی با روکش پارچه‌ای تا قبل از مرحله استخراج روغن و در دمای آزمایشگاه نگهداری شدند. دانه‌های گوجه‌فرنگی (شکل ۱) اشعه ندیده به عنوان نمونه شاهد استفاده شدند [۲۰].

۲-۴- استخراج روغن دانه‌ها به روش پرس

استخراج روغن دانه‌های گوجه فرنگی (۸۰ گرم) در دمای ۳۵ درجه سانتی‌گراد طی ۱۰ دقیقه با دستگاه مینی پرس تک مارپیچ (بکردهانه، ایران) با سرعت ۲۰ دور در دقیقه به روش یلماز و گونسر (۲۰۱۷) با کمی تغییرات انجام شد [۲۱].

۲-۵- استخراج روغن دانه‌ها به روش سوکسله

روغن دانه‌های گوجه فرنگی (۸۰ گرم) با استفاده از دستگاه سوکسله اتوماتیک و با حلال ان هگزان (مرک، آلمان) و روش استاندارد انجمن جهانی غلات و دانه‌ها (AACC Approved Methods of Analysis 30-25.01) با کمی تغییرات استخراج شد (شکل ۱) [۱۹].

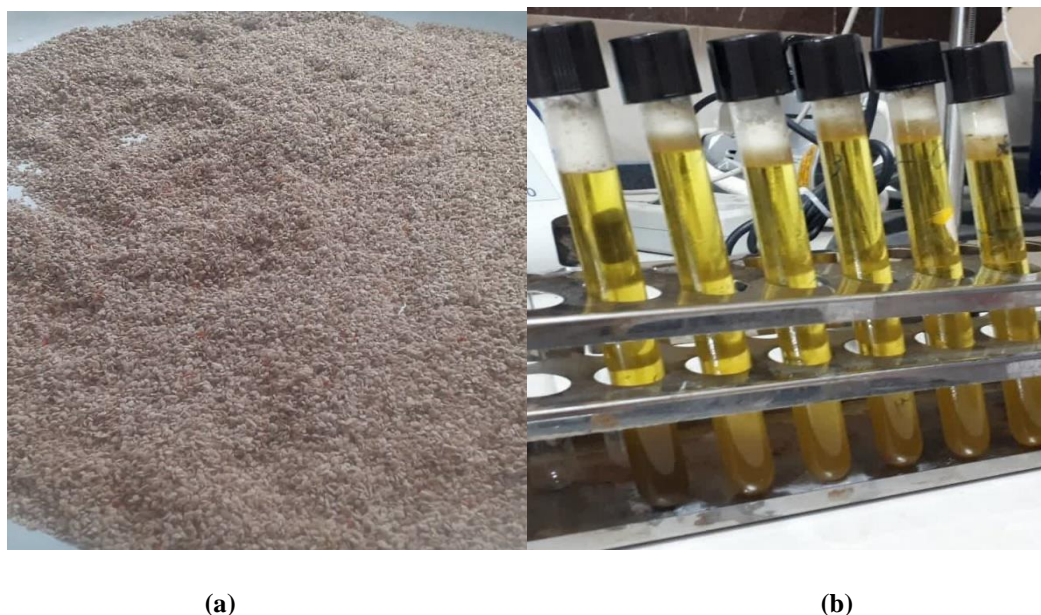


Fig.1. Tomato seeds (a) and Tomato seeds oil (b)

که به ترتیب میزان اسیدهای چرب اشباع، اسیدهای چرب تک غیراشباع، اسیدهای چرب چند غیراشباع و شاخص پایداری اکسیداتیو (نسبت اسید لینولئیک به اسید پالمیتیک) نامیده می شوند، ارزیابی گردید [۲۳].

۲-۶-۳- عدد پراکسید

عدد پراکسید روغن استخراجی بر اساس روش استاندارد (AOAC, 965.33 Method, 2005) اندازه گیری شد [۲۲]. حدود ۵ گرم روغن به ۳۰ میلی لیتر محلول اسید استیک-کلروفرم (نسبت حجمی ۳ به ۲) افزوده و مخلوط شد. ۰/۵ میلی لیتر محلول یدید پتاسیم اشباع به آن افزوده و حدود یک دقیقه در محیط تاریک قرار داده شد. پس از افزودن ۳۰ میلی لیتر آب مقطر، تیوسولفات سدیم ۰/۰۱ نرمال تا ناپدید شدن رنگ زرد به محلول افزوده شد. حدود نیم میلی لیتر چسب نشاسته ۱ درصد به محلول اضافه شد و افزودن تیوسولفات سدیم تا خنثی سازی کامل (ناپدید شدن رنگ آبی) ادامه یافت. نمونه شاهد به صورت نمونه بدون روغن مراحل مذکور را طی کرد. عدد پراکسید روغن (میلی اکی والان گرم اکسیژن در هر کیلوگرم روغن) بر اساس فرمول $Peroxide\ value = \frac{N(s-b)}{W} \times 1000$ محاسبه گردید. (N) نرمالیت تیوسولفات سدیم، (S) حجم

۲-۶-۲- آزمون های شیمیایی روغن دانه گوجه فرنگی

۲-۶-۲-۱- ترکیب اسیدهای چرب

ترکیب اسیدهای چرب روغن دانه گوجه فرنگی بر اساس روش استاندارد (AOAC, 969.33 Method, 2005) تعیین شد [۲۲]. مشتق سازی اسیدهای چرب نمونه ها به متیل استر با استفاده از حلال ان هگزان و محلول پتاس اتانولی با هدف حذف ترکیبات صابونی شونده و غیر صابونی شونده انجام شد. سپس ۰/۵ میلی لیتر متواکسید سدیم یک نرمال جهت جداسازی فازی در محیط تاریک اضافه شد. اسید های چرب متیله شده در فاز هگزان به دستگاه کروماتوگرافی گازی (Shimadzo 2014, Japan) مجهز به آشکار ساز شعله ای (FID) با ستون موبینه به طول طول ۶۰ متر، قطر داخلی ۰/۲۵ میلی متر و ضخامت ۰/۲۵ میکرومتر تزریق شدند. گاز نیتروژن به عنوان حامل با دبی ۱ میلی لیتر در دقیقه استفاده شد. دمای ستون (۱۰۰ درجه سانتی گراد)، آشکار ساز (۲۲۰ درجه سانتی گراد) و دریچه تزریق کننده (۲۵۰ درجه سانتی گراد) و حجم نمونه تزریقی ۲ میکرو لیتر بود. ترکیب اسیدهای چرب نمونه های روغن با استفاده از شاخص های (SFA)، (MUFA)، (PUFA) و (Se Index)

تیوسولفات مصرفی برحسب میلی‌لیتر و (b) حجم تیوسولفات مصرفی برحسب میلی‌لیتر و (W) وزن نمونه روغن برحسب گرم است.

۲-۶-۴- عدد اسیدی

عدد اسیدی روغن استخراجی بر اساس روش استاندارد (AOAC, 969.17 Method, 2005) تعیین شد [۲۲]. ۵ گرم روغن در ۲۵ میلی‌لیتر مخلوط اتانول و اتر حل شد و با هیدروکسید پتاسیم ۰/۱ نرمال در حضور فنل فتالین تا ظهور رنگ صورتی خنثی گردید. عدد اسیدی (میلی‌گرم هیدرواکسید پتاسیم لازم برای خنثی کردن اسیدهای چرب آزاد در یک گرم نمونه روغن) بر طبق فرمول ($Acid\ value = \frac{V \times N \times 56.1}{m}$) محاسبه گردید. (N) نرمالیت هیدروکسید پتاسیم، (V) حجم هیدروکسید پتاسیم برحسب میلی‌لیتر و (m) وزن نمونه روغن برحسب گرم است.

۲-۷- روش آماری

این تحقیق بر اساس روش فاکتوریل و بر طبق طرح آماری کاملاً تصادفی با سه عامل توان پیش تیمار میکروویو (۰، ۲۰۰ و ۵۰۰ وات)، زمان پیش تیمار میکروویو (۰، ۱، ۳ و ۵ دقیقه) و نوع روش استخراج (پرس سرد و سوکسله) روغن دانه‌های گوجه‌فرنگی در سه تکرار انجام شد. تجزیه و تحلیل داده‌ها با نرم‌افزار آماری (SPSS) و مقایسه میانگین‌ها بر اساس آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح معنی‌داری ۵ درصد انجام شد.

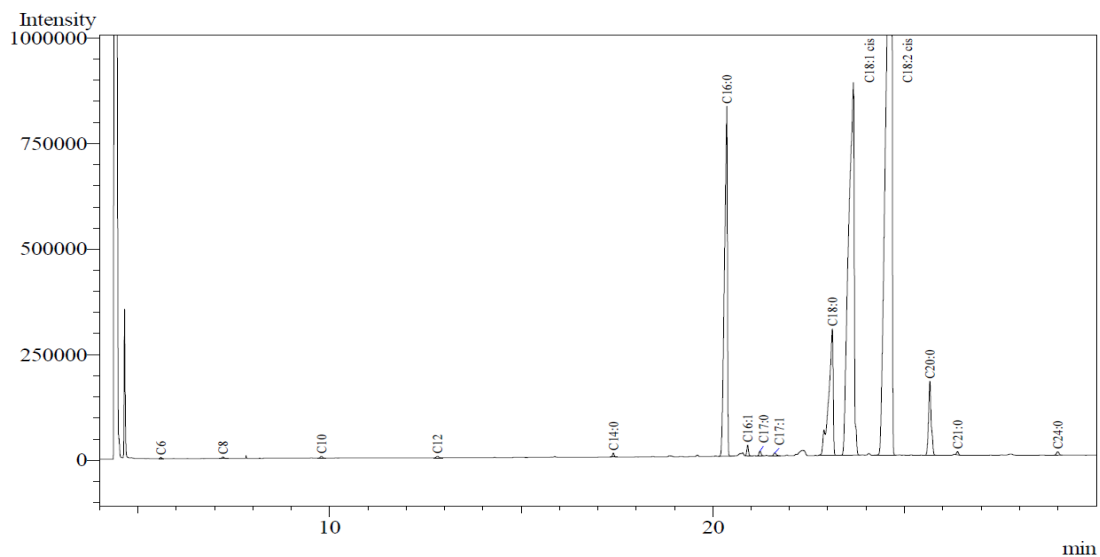
۳- نتایج و بحث

۳-۱- ویژگی‌های شیمیایی دانه گوجه‌فرنگی

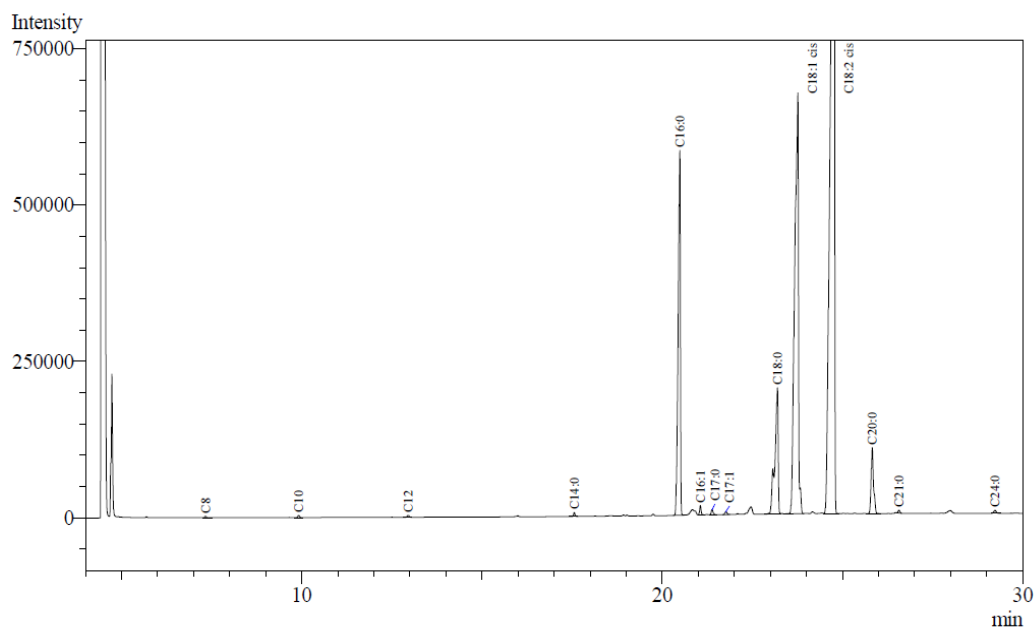
نتایج حاصل از برخی ویژگی‌های شیمیایی دانه گوجه‌فرنگی شامل رطوبت ($3/6 \pm 0/1$ درصد)، خاکستر ($3/2 \pm 0/3$ درصد)، پروتئین ($14/9 \pm 0/7$ درصد)، و چربی ($1/1 \pm 26/1$ درصد) با گزارش‌های آکسویلوازیک و همکاران (۲۰۲۰) مطابقت داشت [۲۴].

۳-۲- ترکیب و میزان اسیدهای چرب

کروماتوگرام‌های روغن دانه‌گوجه‌فرنگی استخراج شده با روش پرس و سوکسله در شکل ۲ نشان داده شده‌اند. استفاده از روش کروماتوگرافی گازی تقریباً تمامی پیک‌های اسیدهای چرب را به شکل مناسبی طی ۳۰ دقیقه تفکیک کرد. در روغن حاصل از هر دو روش استحصالی به ترتیب اسید چرب پالمیتیک، استئاریک، اولئیک و لینولئیک به صورت کاملاً تفکیک شده جداسازی شدند. سولابریتا و همکاران (۲۰۲۲) با بررسی پروفایل اسیدهای چرب روغن دانه‌گوجه‌فرنگی با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی گازی مجهز به طیف سنج جرمی به ترتیب اسید چرب پالمیتیک، استئاریک، اولئیک و لینولئیک را به عنوان شاخص طی حدود ۳۰ دقیقه تفکیک و مشاهده کردند [۲۵]. اثر متقابل روش استخراج روغن، زمان و توان پیش تیمار میکروویو بر میزان اسیدهای چرب روغن دانه‌گوجه‌فرنگی در جدول ۱ نشان داده شده است. روغن استخراج شده از دانه گوجه‌فرنگی با هر دو روش پرس و سوکسله به طور متوسط حاوی بیشترین اسید چرب اشباع پالمیتیک ($12/84$ درصد)، اسید چرب تک غیراشباع اولئیک ($25/85$ درصد) و اسید چرب دو غیراشباع لینولئیک ($51/73$ درصد) بود. آکسویلوازیک و همکاران (۲۰۲۰) نیز میزان اسیدهای چرب پالمیتیک، اولئیک و لینولئیک روغن تفاله گوجه‌فرنگی را معادل $12/17$ ، $28/2$ و $50/77$ درصد گزارش کردند که با نتایج این پژوهش تا حد زیادی هماهنگ بود [۲۴].



(a)



(b)

Fig. 2. GC chromatograms of tomato seed oil extracted by press (a) and Soxhlet (b) methods.

Table 1. Effect of extraction method, microwave pretreatment time and power on fatty acids profile of tomato seed oil. Different letters indicate statistically significant differences ($p < 0.05$).

Parameters	Pretreatment Time (s)	Pretreatment Power (Watt)			
		200		500	
		Soxhlet Extraction	Press Extraction	Soxhlet Extraction	Press Extraction
C 14:0	0	0.097 ± 0.0007 ⁱ	0.087 ± 0.0035 ^j	0.097 ± 0.0007 ⁱ	0.087 ± 0.0035 ^j
	1	0.100 ± 0.0002 ⁱ	0.102 ± 0.0013 ^{hi}	0.232 ± 0.002 ^c	0.113 ± 0.0057 ^f
	3	0.106 ± 0.0012 ^{gh}	0.107 ± 0.0021 ^{gh}	0.272 ± 0.007 ^b	0.112 ± 0.0064 ^f
	5	0.219 ± 0.0042 ^d	0.109 ± 0.0071 ^{fe}	0.316 ± 0.0075 ^a	0.137 ± 0.0041 ^e
C 16:0	0	12.86 ± 0.02 ^h	12.84 ± 0.02 ^h	12.86 ± 0.02 ^h	12.84 ± 0.02 ^h
	1	13.14 ± 0.07 ^g	13.07 ± 0.21 ^{gh}	13.72 ± 0.04 ^{cd}	13.60 ± 0.05 ^{de}
	3	13.16 ± 0.01 ^g	13.29 ± 0.24 ^{fg}	14.01 ± 0.02 ^{ab}	13.86 ± 0.02 ^{bc}
	5	13.50 ± 0.01 ^{def}	13.44 ± 0.15 ^{ef}	14.16 ± 0.07 ^a	13.89 ± 0.00 ^{bc}
C 16:1	0	0.3710 ± 0.014 ^c	0.4680 ± 0.02 ^a	0.3710 ± 0.014 ^c	0.4680 ± 0.02 ^a
	1	0.3325 ± 0.014 ^d	0.4267 ± 0.007 ^b	0.2444 ± 0.001 ^g	0.2324 ± 0.001 ^{gh}
	3	0.2969 ± 0.003 ^e	0.3368 ± 0.009 ^d	0.1979 ± 0.010 ⁱ	0.2173 ± 0.004 ^h
	5	0.2749 ± 0.006 ^f	0.2428 ± 0.002 ^g	0.1793 ± 0.008 ^j	0.1919 ± 0.002 ⁱ
C 17:0	0	0.1436 ± 0.001 ^g	0.1415 ± 0.004 ^g	0.1436 ± 0.001 ^g	0.1415 ± 0.004 ^g
	1	0.1633 ± 0.003 ^f	0.1723 ± 0.002 ^{ef}	0.2361 ± 0.003 ^c	0.2283 ± 0.005 ^c
	3	0.1643 ± 0.004 ^f	0.1826 ± 0.005 ^e	0.2660 ± 0.005 ^b	0.2580 ± 0.004 ^b
	5	0.1725 ± 0.002 ^{ef}	0.1963 ± 0.003 ^d	0.2684 ± 0.003 ^b	0.2902 ± 0.010 ^a
C 17:1	0	0.1345 ± 0.001 ^a	0.1305 ± 0.001 ^{ab}	0.1345 ± 0.001 ^a	0.1305 ± 0.001 ^{ab}
	1	0.1308 ± 0.008 ^a	0.1262 ± 0.002 ^{bc}	0.1061 ± 0.009 ^f	0.1035 ± 0.004 ^f
	3	0.1232 ± 0.001 ^c	0.1175 ± 0.0005 ^d	0.1026 ± 0.004 ^f	0.0951 ± 0.004 ^g
	5	0.1125 ± 0.001 ^e	0.1018 ± 0.0003 ^f	0.0938 ± 0.0003 ^g	0.0912 ± 0.000 ^g
C 18:0	0	6.568 ± 0.15 ^{ef}	6.109 ± 0.001 ^g	6.568 ± 0.15 ^{ef}	6.109 ± 0.001 ^g
	1	6.503 ± 0.003 ^f	6.574 ± 0.002 ^{ef}	6.834 ± 0.02 ^{cd}	7.112 ± 0.05 ^b
	3	6.678 ± 0.002 ^{de}	6.799 ± 0.04 ^{cd}	6.962 ± 0.04 ^{bc}	7.302 ± 0.07 ^a
	5	6.842 ± 0.006 ^{cd}	6.870 ± 0.03 ^c	7.087 ± 0.14 ^b	7.415 ± 0.05 ^a
C 18:1	0	25.85 ± 0.09 ^b	26.06 ± 0.06 ^a	25.85 ± 0.09 ^b	26.06 ± 0.06 ^a
	1	25.75 ± 0.02 ^{bc}	25.73 ± 0.01 ^{bc}	25.40 ± 0.07 ^{efg}	25.35 ± 0.07 ^{fgh}
	3	25.64 ± 0.07 ^{cd}	25.46 ± 0.07 ^{ef}	25.26 ± 0.08 ^{ghi}	25.24 ± 0.04 ^{hi}
	5	25.54 ± 0.07 ^{de}	25.42 ± 0.04 ^{ef}	25.12 ± 0.03 ⁱ	24.96 ± 0.06 ^j
C 18:2	0	51.59 ± 0.14 ^{ab}	51.73 ± 0.06 ^a	51.59 ± 0.14 ^{ab}	51.73 ± 0.06 ^a
	1	51.31 ± 0.12 ^{bc}	51.07 ± 0.34 ^{cd}	50.41 ± 0.06 ^{fg}	50.38 ± 0.06 ^{fg}
	3	50.93 ± 0.30 ^{de}	50.97 ± 0.29 ^{cde}	50.06 ± 0.06 ^{gh}	50.19 ± 0.01 ^{gh}
	5	50.65 ± 0.04 ^{ef}	50.70 ± 0.12 ^{ef}	49.88 ± 0.09 ^h	50.01 ± 0.07 ^h
C 20:0	0	2.480 ± 0.23 ^{bc}	2.404 ± 0.009 ^c	2.480 ± 0.23 ^{bc}	2.404 ± 0.009 ^c
	1	2.478 ± 0.002 ^{bc}	2.607 ± 0.004 ^{abc}	2.636 ± 0.003 ^{abc}	2.615 ± 0.008 ^{bc}
	3	2.522 ± 0.001 ^{bc}	2.616 ± 0.003 ^{abc}	2.688 ± 0.07 ^{ab}	2.622 ± 0.003 ^{abc}
	5	2.558 ± 0.001 ^{abc}	2.623 ± 0.005 ^{abc}	2.760 ± 0.14 ^a	2.789 ± 0.01 ^a
C 24:0	0	0.1007 ± 0.003 ^d	0.1034 ± 0.006 ^d	0.1007 ± 0.003 ^d	0.1034 ± 0.006 ^d
	1	0.1040 ± 0.005 ^d	0.1038 ± 0.007 ^d	0.1169 ± 0.004 ^c	0.1079 ± 0.004 ^{cd}
	3	0.1067 ± 0.001 ^{cd}	0.1037 ± 0.008 ^d	0.1278 ± 0.001 ^b	0.1273 ± 0.005 ^b
	5	0.1151 ± 0.003 ^c	0.1064 ± 0.006 ^{cd}	0.1321 ± 0.007 ^b	0.1488 ± 0.002 ^a

شاخص‌های (SFA)، (MUFA) و (PUFA) در روغن دانه گوجه‌فرنگی به ترتیب معادل ۲۲/۲، ۲۶/۳۵ و ۵۱/۵۹ درصد بود. گوفری و کاپوکاساله (۲۰۱۶) نیز میزان شاخص‌های

اثر متقابل روش استخراج روغن، زمان و توان پیش تیمار مایکروویو بر و شاخص‌های پایداری روغن دانه گوجه‌فرنگی در جدول ۲ نشان داده شده است. متوسط میزان

فوق در روغن دانه گوجه‌فرنگی را به ترتیب معادل ۱۹/۸۲، ۲۶/۲۹ و ۵۳/۸۹ درصد گزارش کردند که با نتایج این پژوهش مطابق بود [۶].

Table 2. Effect of extraction method, microwave pretreatment time and power on fatty acids indexes of tomato seed oil. Different letters indicate statistically significant differences ($p < 0.05$).

Parameters	Pretreatment Time (s)	Pretreatment Power (Watt)			
		200		500	
		Soxhlet Extraction	Press Extraction	Soxhlet Extraction	Press Extraction
SFA	0	22.20 ± 0.29 ^g	21.63 ± 0.06 ^h	22.20 ± 0.29 ^g	21.63 ± 0.06 ^h
	1	22.44 ± 0.01 ^{fg}	22.58 ± 0.14 ^f	23.72 ± 0.02 ^c	23.72 ± 0.13 ^c
	3	22.68 ± 0.06 ^f	23.04 ± 0.23 ^e	24.26 ± 0.06 ^b	24.21 ± 0.01 ^b
	5	23.38 ± 0.07 ^d	23.29 ± 0.11 ^{de}	24.66 ± 0.21 ^a	24.60 ± 0.05 ^a
MUFA	0	26.35 ± 0.11 ^b	26.66 ± 0.06 ^a	26.35 ± 0.11 ^b	26.66 ± 0.06 ^a
	1	26.22 ± 0.04 ^{bc}	26.28 ± 0.02 ^b	25.77 ± 0.07 ^{ef}	25.69 ± 0.06 ^{fg}
	3	26.06 ± 0.07 ^{cd}	25.92 ± 0.08 ^g	25.56 ± 0.09 ^g	25.55 ± 0.08 ^{gh}
	5	25.93 ± 0.08 ^{de}	25.76 ± 0.04 ^f	25.39 ± 0.04 ^{hi}	25.25 ± 0.01 ⁱ
PUFA	0	51.59 ± 0.14 ^{ab}	51.73 ± 0.06 ^a	51.59 ± 0.14 ^{ab}	51.73 ± 0.06 ^a
	1	51.31 ± 0.12 ^{bc}	51.07 ± 0.34 ^{cd}	50.41 ± 0.06 ^{fg}	50.38 ± 0.06 ^{fg}
	3	50.93 ± 0.30 ^{de}	50.97 ± 0.29 ^{cde}	50.06 ± 0.05 ^{gh}	50.19 ± 0.01 ^{gh}
	5	50.65 ± 0.04 ^{ef}	50.70 ± 0.12 ^{ef}	49.88 ± 0.09 ^h	50.01 ± 0.07 ^h
PUFA/SFA	0	2.324 ± 0.03 ^b	2.391 ± 0.04 ^a	2.324 ± 0.03 ^b	2.391 ± 0.04 ^a
	1	2.286 ± 0.05 ^{bc}	2.261 ± 0.02 ^c	2.124 ± 0.05 ^g	2.123 ± 0.08 ^g
	3	2.245 ± 0.07 ^{cd}	2.211 ± 0.03 ^{de}	2.062 ± 0.03 ^{hi}	2.072 ± 0.07 ^h
	5	2.166 ± 0.02 ^f	2.176 ± 0.01 ^{ef}	2.022 ± 0.02 ⁱ	2.032 ± 0.05 ^{hi}
Se Index	0	4.012 ± 0.04 ^a	4.020 ± 0.03 ^a	4.012 ± 0.04 ^a	4.020 ± 0.03 ^a
	1	3.903 ± 0.03 ^b	3.905 ± 0.08 ^b	3.672 ± 0.03 ^{efg}	3.703 ± 0.01 ^{def}
	3	3.870 ± 0.02 ^b	3.835 ± 0.09 ^{bc}	3.571 ± 0.01 ^{hi}	3.620 ± 0.07 ^{fgh}
	5	3.750 ± 0.08 ^{cde}	3.771 ± 0.05 ^{cd}	3.522 ± 0.08 ⁱ	3.599 ± 0.09 ^{ghi}

دانه‌های روغنی پیش تیمار شده با مایکروویو دانه خارمریم [۲۶]، هسته زردآلو [۲۷] و دانه کتان [۲۸] گزارش شده است. یکی از دلایل احتمالی افزایش میزان اسیدهای چرب اشباع در روغن دانه گوجه‌فرنگی با افزایش شدت توان و یا زمان پیش تیمار مایکروویو، افزایش تجزیه اسیدهای چرب چند غیراشباعی روغن استحصالی است که در گزارش سوری و همکاران (۲۰۲۰) در خصوص دانه‌های کتان نیز به آن اشاره شده است [۲۸]. کاهش دو شاخص (Se Index) و (PUFA/SFA) در جدول ۲ تایید کننده افزایش پایداری اکسیداتیو روغن دانه‌گوجه‌فرنگی با افزایش توان و زمان پیش تیمار مایکروویو دانه‌ها پیش از استخراج است ($p < 0.05$). بیشترین پایداری اکسیداتیو در روغن دانه گوجه‌فرنگی بر اساس شاخص (Se Index) پس از ۵ دقیقه پیش تیمار مایکروویو دانه‌ها با توان ۲۰۰ وات

بر طبق نتایج جدول ۲، افزایش توان و زمان پیش تیمار مایکروویو سبب افزایش دو شاخص (SFA) و (Se Index) و کاهش شاخص‌های (MUFA)، (PUFA) و (PUFA/SFA) روغن دانه‌گوجه‌فرنگی استخراج شده با دو روش پرس و سوکسله گردید ($p < 0.05$). سوری و همکاران (۲۰۲۲) نیز گزارش کردند که پیش تیمار دانه‌های سیاه‌دانه با توان زیاد و در زمان طولانی‌تر سبب افزایش شاخص (SFA) و کاهش شاخص (PUFA) روغن استحصالی شد و همچنین بیان داشتند که اثر زمان در مقایسه با توان پیش تیمار مایکروویو دانه‌ها بر تغییر شاخص‌های اسید چرب روغن استحصالی بیشتر بود که با نتایج این پژوهش مطابقت داشت [۱۰]. نتایج مشابه دیگری نیز در خصوص افزایش اسیدهای چرب اشباع و کاهش اسیدهای چرب چند غیراشباعی در روغن استحصالی از

[۲۹]. افزایش عدد پراکسید روغن نشان دهنده ورود روغن به مرحله اکسیداسیون ثانویه است که با بد طعمی و کاهش مشتری پسندی همراه خواهد بود [۱۸]. متوسط عدد پراکسید در روغن دانه‌های بدون پیش‌تیمار مایکروویو (نمونه شاهد) و استخراج شده با دو روش پرس و سوکسله به ترتیب معادل ۰/۵۸ و ۲/۲ میلی‌اکی‌والان اکسیژن در هر کیلوگرم روغن بود (شکل ۳).

و سپس استخراج با پرس و کمترین پایداری اکسیداتیو روغن دانه گوجه‌فرنگی پس از ۵ دقیقه پیش‌تیمار مایکروویو با توان ۵۰۰ وات و استخراج با سوکسله اندازه‌گیری شد ($p < 0.05$).

۳-۳- عدد پراکسید

سنجش عدد پراکسید با اکسیداسیون اولیه و یا شروع فرایند اکسیداسیون روغن مرتبط است و لذا نقش مهمی در ارزیابی کیفی روغن‌های خوراکی دارد. این شاخص نشان دهنده شدت تندی و فساد اکسیداتیو روغن خوراکی است

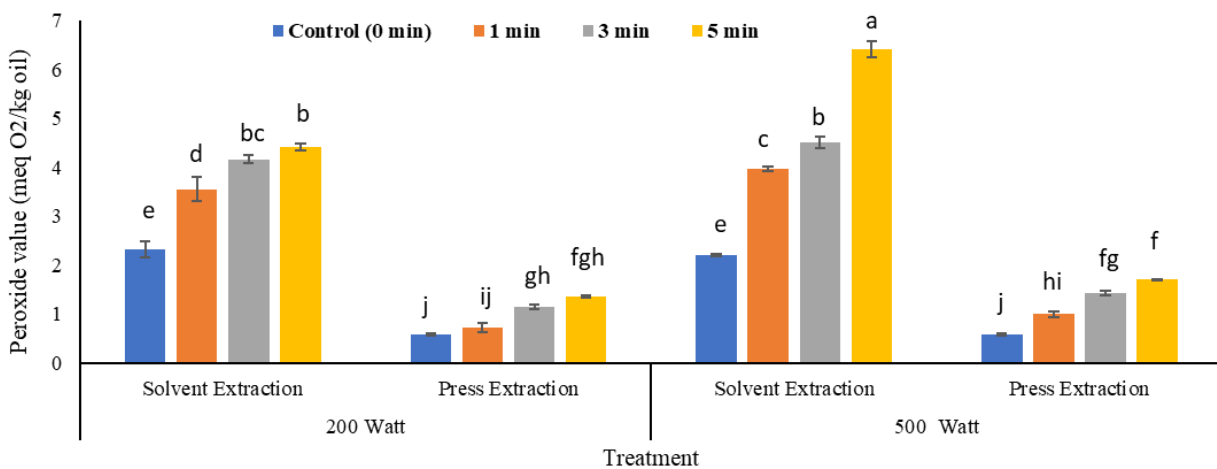


Fig. 3. Effect of extraction method, microwave pretreatment time and power on peroxide value of tomato seed oil. Different letters indicate statistically significant differences ($p < 0.05$)

روش پرس را افزایش دمای استخراج و حضور و جذب اکسیژن طی فرایند استخراج روغن دانه کدو حلوايي با روش سوکسله بیان کردند [۳۱]. گرجی و همکاران (۲۰۱۵) گزارش کردند که عدد پراکسید روغن‌های استخراج شده با روش حلال به دلیل افزایش زمان استخراج در مقایسه با سایر روش‌ها و لذا فراهم شدن فرصت مناسب برای اکسیداسیون اسیدهای چرب غیراشباع روند افزایشی دارد [۳۲]. افزایش توان (از ۲۰۰ تا ۵۰۰ وات) و زمان (تا ۵ دقیقه) پیش‌تیمار مایکروویو دانه‌های گوجه‌فرنگی در هر دو روش استخراج با سوکسله و یا پرس، عدد پراکسید روغن استحصالی را به شکل معنی‌داری افزایش داد ($p < 0.05$). بیشترین عدد پراکسید (۶/۴۱ میلی‌اکی‌والان

شائو و همکاران (۲۰۱۵) [۲۹]، زورو و همکاران (۲۰۱۴) [۳۰] و آکسویلوآزبک و همکاران (۲۰۲۰) [۲۴] نیز عدد پراکسید را برای روغن دانه گوجه‌فرنگی معادل ۰/۶۳، ۲/۰۱ و ۲/۲ میلی‌اکی‌والان اکسیژن در هر کیلوگرم روغن گزارش کردند. بر طبق شکل ۳، عدد پراکسید روغن استخراج شده از دانه گوجه‌فرنگی به روش پرس (۰/۵۸ میلی‌اکی‌والان اکسیژن در هر کیلوگرم روغن) در مقایسه با روش سوکسله (۲/۳۲ میلی‌اکی‌والان اکسیژن در هر کیلوگرم روغن) به طور معنی‌داری کمتر بود ($p < 0.05$). سینگ و کومار (۲۰۲۳) دلیل افزایش عدد پراکسید روغن دانه کدو حلوايي استخراج شده با سوکسله در مقایسه با

تجزیه اکسیداتیو و هیدرولیز تری گلیسریدها گردید که با نتایج این پژوهش مطابقت داشت [۳۵]. بویا پاتی و همکاران (۲۰۲۳) بیان داشتند که پیش تیمار مایکروویو دانه‌های روغنی دراگون در توان بسیار زیاد و یا طی زمان‌های طولانی به دلیل تجزیه و تبخیر حرارتی روغن استخراجی سبب تغییر نوسانی در میزان پراکسید نمونه‌ها گردید [۳۶].

۳-۴- عدد اسیدی

عدد اسیدی معیاری برای سنجش تازگی و یا فساد هیدرولیزی و یا گاهی اکسیداسیونی روغن‌های خوراکی است [۲۹] افزایش عدد اسیدی معمولاً با هیدرولیز تری-گلیسریدها و آزاد شدن اسیدهای چرب در محیط روغن همراه است [۱۸]. متوسط عدد اسیدی در روغن دانه‌های بدون پیش تیمار مایکروویو (نمونه شاهد) و استخراج شده با دو روش پرس و سوکسله به ترتیب معادل ۰/۱ و ۰/۱۴ میلی گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن بود (شکل ۴).

اکسیژن در هر کیلوگرم روغن) در روغن دانه‌های پیش تیمار شده با مایکروویو طی ۵ دقیقه و با توان ۵۰۰ وات طی استخراج با روش سوکسله اندازه‌گیری شد. کمترین عدد پراکسید (۰/۵۸ میلی‌اکی‌والان اکسیژن در هر کیلوگرم روغن) نیز مربوط به روغن استخراج شده با روش پرس و بدون پیش تیمار مایکروویو بود ($p < 0/05$). بر اساس استانداردهای ملی ایران به شماره‌های ۱۳۳۹۲ و ۹۱۳۱ میزان مجاز عدد پراکسید روغن‌های خام تصفیه نشده و تصفیه شده به ترتیب ۱۰ و ۵ میلی‌اکی‌والان اکسیژن در هر کیلوگرم روغن است [۳۳ و ۳۴]. همان طور که در شکل ۳ مشاهده می‌گردد میزان پراکسید روغن استخراج شده از دانه‌های گوجه فرنگی بدون اعمال پیش تیمار مایکروویو با هر دو روش سوکسله و پرس و حتی در دانه‌های پیش تیمار شده با امواج مایکروویو طی ۵ دقیقه و با توان ۵۰۰ وات، از نظر عدد پراکسید در محدوده مجاز مصرف قرار دارد. سوندار و همکاران (۲۰۲۳) گزارش کردند که افزایش توان و زمان پیش تیمار مایکروویو دانه‌های چیا سبب افزایش عدد پراکسید روغن استخراجی به دلیل تشدید

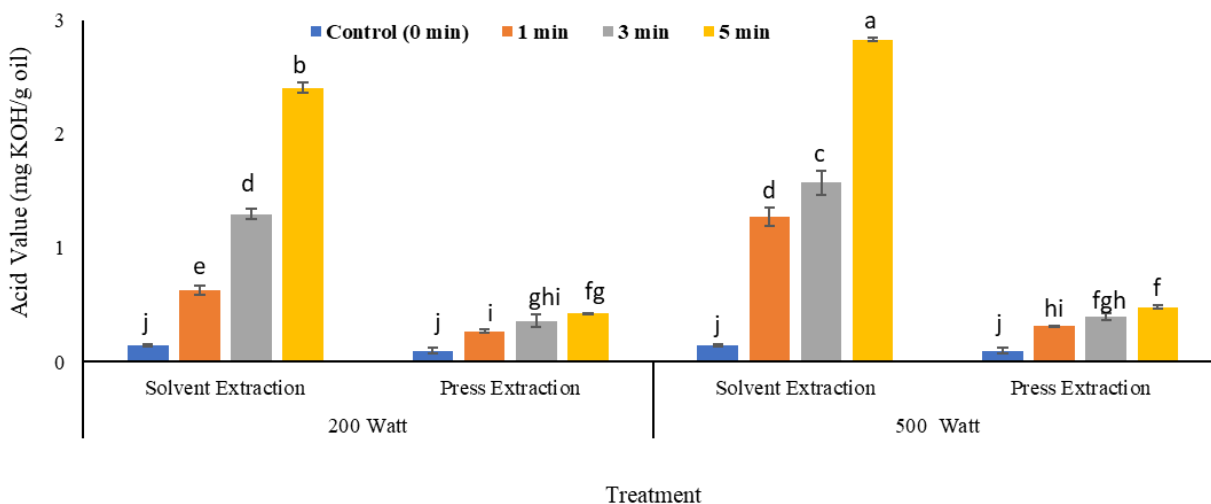


Fig. 4. Effect of extraction method, microwave pretreatment time and power on acid value of tomato seed oil. Different letters indicate statistically significant differences ($p < 0.05$)

اسیدی را برای روغن دانه گوجه فرنگی معادل ۰/۲۲ ، ۰/۷۳ و ۰/۴۶ میلی گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن گزارش کردند. بر طبق شکل ۴، تفاوت معنی‌داری در عدد اسیدی روغن استخراج شده از دانه گوجه‌فرنگی

شائو و همکاران (۲۰۱۵) [۲۹]، زورو و همکاران (۲۰۱۴) [۳۰] و آکسیولوزبک و همکاران (۲۰۲۰) [۲۴] نیز عدد

افزایش حرارت درونی دانه‌های اشعه دیده افزایش داد [۱]. گرجی و همکاران (۲۰۱۵) دلیل افزایش عدد اسیدی روغن‌های استخراج شده با روش حلال در مقایسه با سایر روش‌ها را افزایش زمان استخراج در این روش و لذا فراهم شدن فرصت مناسب برای اکسیداسیون اسیدهای چرب غیر اشباع اعلام کردند [۳۲]. افزایش عدد اسیدی روغن استخراجی دانه‌های چیا با افزایش توان وزمان پیش تیمار مایکروویو دانه‌ها در پژوهش‌های سوندار و همکاران (۲۰۲۳) [۳۵] و ازکان و همکاران (۲۰۱۹) [۳۷] نیز گزارش شده است که با نتایج این پژوهش مطابقت دارد.

۴- نتیجه گیری

روغن دانه گوجه‌فرنگی به عنوان روغنی خوارکی با کیفیت تغذیه‌ای بسیار بالا شناخته شده است. هدف از این پژوهش بررسی اثر پیش تیمار مایکروویو و روش استخراج بر ترکیب اسیدهای چرب و برخی ویژگی‌های شیمیایی روغن دانه گوجه‌فرنگی بود. اسیدهای چرب لینولئیک (۵۱/۷۳ درصد)، اولئیک (۲۵/۸۵ درصد) و پالمیتیک (۱۲/۸۴ درصد) به عنوان بیشترین اسیدهای چرب روغن دانه گوجه‌فرنگی تعیین شدند ($p < 0/05$). روغن استخراج شده با دو روش پرس و سوکسله به ترتیب دارای متوسط عدد پراکسید ۰/۵۸ و ۲/۲ میلی‌اکی والان اکسیژن در هر کیلوگرم روغن و عدد اسیدی ۰/۱ و ۰/۱۴ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن بود. افزایش توان (۵۰۰ وات) و زمان (۵ دقیقه) پیش تیمار مایکروویو در هر دو روش استخراج با سوکسله و پرس، عدد پراکسید، عدد اسیدی و مقادیر اسیدهای چرب تک غیراشباع را افزایش و اسیدهای چرب چند غیراشباع و شاخص پایداری اکسیداتیو روغن را کاهش داد ($p < 0/05$). کیفیت روغن دانه گوجه‌فرنگی استخراج شده با دو روش پرس و سوکسله و پس از پیش تیمار دانه‌ها با امواج مایکروویو (توان ۵۰۰ وات طی ۵ دقیقه) از نظر عدد پراکسید و اسیدی در محدوده مجاز مصرف استاندارد قرار داشت. این پژوهش نشان داد که روغن دانه گوجه‌فرنگی استخراج شده با پرس در مقایسه

به روش پرس (۰/۱ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن) در مقایسه با روش سوکسله (۰/۱۴ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن) مشاهده نگردید. سینگ و کومار (۲۰۲۳) با مقایسه عدد اسیدی روغن استخراج شده از دانه کدوخلوایی با دو روش پرس (۱/۰۸ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن) و سوکسله (۱/۳۵ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن) گزارش کردند که روش استخراج روغن با سوکسله به دو دلیل طولانی‌تر بودن زمان استخراج و استفاده از دمای بالاتر موجب افزایش هیدرولیز تری گلیسریدها و در نتیجه افزایش عدد اسیدی روغن استخراجی گردید که با نتایج این پژوهش مطابقت داشت [۳۱]. افزایش توان (از ۲۰۰ تا ۵۰۰ وات) و زمان (تا ۵ دقیقه) پیش تیمار مایکروویو دانه‌ها در هر دو روش استخراج با سوکسله و یا پرس، عدد اسیدی روغن استخراج شده را به شکل معنی‌داری افزایش داد ($p < 0/05$). بیشترین عدد اسیدی (۲/۴۱ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن) در روغن دانه‌های پیش تیمار شده با مایکروویو طی ۵ دقیقه و با توان ۵۰۰ وات طی استخراج با روش سوکسله اندازه‌گیری شد. کمترین عدد پراکسید (۰/۱ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن) نیز مربوط به روغن استخراج شده با روش پرس و بدون پیش تیمار مایکروویو بود ($p < 0/05$). بر اساس استانداردهای ملی ایران به شماره‌های ۱۳۳۹۲ و ۹۱۳۱ میزان مجاز عدد اسیدی روغن‌های خام تصفیه نشده و تصفیه شده به ترتیب ۳ و ۰/۲ میلی‌گرم هیدروکسید پتاسیم در هر گرم روغن است [۳۳ و ۳۴]. بنابراین عدد اسیدی روغن استخراج شده از دانه‌های گوجه‌فرنگی بدون پیش تیمار و با هر دو روش سوکسله و پرس و حتی در دانه‌های پیش تیمار شده طی ۵ دقیقه با امواج مایکروویو با توان ۵۰۰ وات، از نظر عدد اسیدی در محدوده مجاز مصرف قرار داشت. کرار و همکاران (۲۰۲۰) گزارش کردند که افزایش توان و زمان پیش تیمار دانه‌های گواران با امواج مایکروویو عدد اسیدی روغن استحصال را با تسریع در واکنش‌های اکسیداسیون و هیدرولیزی به دلیل

همچنین استفاده از پیش تیمار مایکروویو در افزایش پایداری اکسیداتیو روغن استحصالی موثر بود.

با روغن استخراج شده با سوکسله از نظر پایداری اکسیداتیو مطلوب تر و عدد پراکسید کمتری داشت.

۵-منابع

- [1] Karrar, E., Sheth, S., Navicha, W. B., Wei, W., Hassanin, H., Abdalla, M., & Wang, X. (2018). A potential new source: nutritional and antioxidant properties of edible oils from cucurbit seeds and their impact on human health. *Journal of Food Biochemistry*, 43 (2), e12733. <https://doi.org/10.1111/jfbc.12733>.
- [2] Sangeetha, K., Ramyaa, R. B., Khaneghah, A. M. & Radhakrishnan, M. (2023). Extraction, characterization, and application of tomato seed oil in the food industry: An updated review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 11, 100529. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100529>.
- [3] Mechmeche, M., Ksontini, H., Hamdi, M. et al. (2018). Impact of the addition of tomato seed oil on physicochemical characteristics, antioxidant activity and microbiological quality of dried tomato slices. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 12, 1378–1390. <https://doi.org/10.1007/s11694-018-9752-1>.
- [4] Chabi, I. B., Zannou, O., Dedehou, E.S.C.A. Ayegnon, B.P., Odouaro, O.B.O., Maqsood, S., Galanakis, C.M., & Kayodé, A.A.P. (2024). Tomato pomace as a source of valuable functional ingredients for improving physicochemical and sensory properties and extending the shelf life of foods: A review. *Heliyon*, 10(3), e25261. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2024.e25261>.
- [5] Botineștean C., Hădăruță N.G., Hădăruță D.I. and Jianu I. (2012). Fatty acids composition by gas chromatography –mass spectrometry (GC-MS) and most important physical chemicals parameters of tomato seed oil. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*, 18(1), 89-94.
- [6] Giuffrè, A. M., & Capocasale, M. (2016). Physicochemical composition of tomato seed oil for an edible use: the effect of cultivar. *International Food Research Journal*, 23(2), 583-591.
- [7] Prescha FA, Grajzer M, Dedyk M and Grajeta H. (2014). The antioxidant activity and oxidative stability of cold-pressed oils. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 9(8): 1291-1301.
- [8] Bakhshabadi, H., Mirzaei, H.A., Ghodsvali, A.R. Jafari, S.M. Ziaiefar, A.M. (2018). Modeling of the some selected chemical properties of black Cumin seeds' oil influenced by microwave pretreatment and screw rotational speed. *Iranian Food Science and Technology Research Journal*, 14(1), 17-26. [in Persian] <https://doi.org/10.22067/ifstrj.v1395i0.57722>
- [9] Walayat, N., Yurdunuseven-Yıldız, A., Kumar, M., Goksen, G., Öztekin, S., & Lorenzo, J. M. (2023). Oxidative stability, quality, and bioactive compounds of oils obtained by ultrasound and microwave-assisted oil extraction. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. <https://doi.org/10.1080/10408398.2023.2219452>.
- [10] Suri, K., Singh, B., & Kaur, A. (2022). Impact of microwave roasting on physicochemical properties, maillard reaction products, antioxidant activity and oxidative stability of nigella seed (*Nigella sativa L.*) oil. *Food chemistry*, 368, 130777. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130777>.
- [11] Momeny, E., Rahmati, S., Ramli, N. (2012). Effect of microwave pretreatment on the oil yield of mango seeds for the synthesis of a cocoa butter substitute. *Journal of Food Processing and Technology*, 3 (6), 155–164. <https://doi.org/10.4172/2157-7110.1000164>.
- [12] Uquiche, E., Jerez, M., & Ortiz, J. (2008). Effect of pretreatment with microwave on mechanical extraction yield and quality of vegetable oil from Chilean hazelnuts (*Gevuina avallana Mol.*). *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 9, 495-500. <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2008.05.004>.
- [13] Hu, H., H. Liu, A. Shi, L. Liu, M. L. Fauconnier, & Wang, Q. (2019). The effect of microwave pretreatment on micronutrient contents, oxidative stability and flavor quality of peanut oil. *Molecules*, 24(1), 62. <https://doi.org/10.3390/molecules24010062>.
- [14] Jelokhani Niaraki, K, Ahmadi Kamazani, N. (2022). The effect of microwave roasting on physicochemical properties and oxidative stability Index of Persian Walnut (*Juglans regia L.*) Kernel Oil. *Food Science and Technology (Iran)*,19 (123) :257-274. [in Persian].
- [15] Özcan, M.M., & Uslu, N. (2023). Influence of microwave heating on bioactive properties, phenolic compounds and fatty acid profiles of pomegranate seed oil. *Food Chemistry*, 422, 136207.
- [16] Ren, G., Zhang, W., Sun, S., Duan, X., & Zhang, Z. (2015). Enhanced extraction of oil from flaxseed (*Linum usitatissimum L.*) using microwave pretreatment. *Journal Oleo Science*, 64(10), 1043–1047. <https://doi.org/10.5650/jos.ess15099>.
- [17] Rezvankhah, A., Emam-Djomeh, Z., Safari, M. et al. (2019). Microwave-assisted extraction of hempseed oil: studying and comparing of fatty acid composition, antioxidant activity, physicochemical and thermal properties with Soxhlet extraction. *Journal of Food Science and Technology*, 56, 4198–4210. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03890-8>.
- [18] Zuorro, A., Lavecchia, R., Medici, F. et al. (2013). Enzyme-assisted production of tomato seed oil enriched with lycopene from tomato pomace.

- Food and Bioprocess Technology*, 6, 3499–3509
<https://doi.org/10.1007/s11947-012-1003-6>.
- [19] AACC Approved Methods of Analysis, 11th Ed. Cereals & Grains Association, St. Paul, MN, U.S.A. <http://dx.doi.org/10.1094/AACCIntMethod-02-03.02>
- [20] Kaseke, T., Opara, U. L., & Fawole, O. A. (2020). Effect of microwave pretreatment of seeds on the quality and antioxidant capacity of pomegranate seed oil. *Foods*, 9(9): 1287. <https://doi.org/10.3390/foods9091287>.
- [21] Yilmaz, E., & Güneşer, B. A. (2017). Cold pressed versus solvent extracted lemon (*Citrus limon L.*) seed oils: yield and properties. *Journal of Food Science and Technology*, 54(7), 1891–1900.
- [22] AOAC. (18th ed.). AOAC International; 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International.
- [23] Amini, M., Golmakani, M. T., Abbasi, A., & Nader, M. (2023). Effects of sesame dehulling on physicochemical and sensorial properties of its oil. *Food Science & Nutrition*, 11, 6596–6603. <https://doi.org/10.1002/fsn3.3608>.
- [24] Aksoylu Özbek, Z. A., Çelik, K., Ergönül, P. G., & Hepçimen, A. Z. (2020). A promising food waste for food fortification: characterization of dried tomato pomace and its cold pressed oil. *The Journal of Chemistry and Nanotechnology*, <https://doi.org/10.17756/jfcn.2020-078>.
- [25] Solaberrieta, I., Mellinas, A. C., Espagnol, J., Hamzaoui, M., Jiménez, A., Garrigós, M. C. (2022) Valorization of tomato seed by-products as a source of fatty acids and bioactive compounds by using advanced extraction techniques. *Foods*, 11, 2408. <https://doi.org/10.3390/foods11162408>.
- [26] Fathi-Achachlouei, B., Azadmard-Damirchi, S., Zahedi, Y., & Shaddel, R. (2019). Microwave pretreatment as a promising strategy for increment of nutraceutical content and extraction yield of oil from milk thistle seed. *Industrial Crops & Products*, 128, 527–533. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2018.11.034>
- [27] AL Juhaimi, F., Musa Özcan, M., Ghafoor, K., & Babiker, E. E. (2018). The effect of microwave roasting on bioactive compounds, antioxidant activity and fatty acid composition of apricot kernel and oils. *Food Chemistry*, 243, 414–419. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.09.100>.
- [28] Suri, K., Singh, B., Kaur, A., Yadav, M. P., & Singh, N. (2020). Influence of microwave roasting on chemical composition, oxidative stability and fatty acid composition of flaxseed (*Linum usitatissimum L.*) oil. *Food chemistry*, 326, 126974. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126974>.
- [29] Shao, D., et al. (2015). Thermal and storage characteristics of tomato seed oil. *LWT - Food Science and Technology*, 63, 191-197. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2015.03.010>.
- [30] Zuurro, A., Lavecchia, R., Medici, F., & Piga, L. (2014). Use of cell wall degrading enzymes for the production of high-quality functional products from tomato processing waste. *Chemical Engineering Transactions*, 38, 355-360. <https://doi.org/10.3303/CET1438060>.
- [31] Singh, A., & Kumar, V. (2023). Phyto-chemical and bioactive compounds of pumpkin seed oil as affected by different extraction methods. *Food Chemistry Advances*, 2, 100211.
- [32] Gorji, N., Galamkani, M. T., Mesbahi, G. R., Niakosari, M., Eskandari, M. H., & Mazidi S. (2015). Evaluation of physicochemical properties of sour-orange seed oil extracted by different methods. *Food Science and Technology (Iran)*, 13 (54) :121-133. [In Persian].
- [33] Iranian National Standardization Organization. 2018. Edible cold pressed oils –Specifications and test methods, No, 13392. [In Persian]
- [34] Iranian National Standardization Organization. 2015. Consumer Edible Vegetable Oil, No, 9131. [In Persian]
- [35] Sundar, S., Singh, B. & Kaur, A. (2023). Microwave pretreatment effects on physicochemical characteristics, antioxidant properties, tocopherols, pigments, phenolic and fatty acid composition of chia (*Salvia hispanica L.*) seed oil. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 17, 6253–6267. <https://doi.org/10.1007/s11694-023-02123-z>.
- [36] Boyapati, Rana, S. S., & Ghosh, P. (2023). Microwave-assisted extraction of dragon fruit seed oil: Fatty acid profile and functional properties. *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, 22 (3), 149-157.
- [37] Özcan, Al-Juhaimi, F. Y., Ahmed, I. A. M, Osman, M. A., & Gasseem, M. A. (2019). Effect of different microwave power setting on quality of chia seed oil obtained in a cold press. *Food Chemistry*, 278, 90-196. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.11.048>



The effect of microwave pretreatment and extraction technique on fatty acids profiles and some chemical characteristics of tomato seed oil

Zahra Mamivand¹, Aroyou Emamifar^{2*}, Mostafa Karami³, Fakhreddin Salehi⁴

1-Graduated Student of Food Sciences and Technology, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Bu-Ali Sina University, Hamedan, 65178-38695, Iran.

2*-Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Bu-Ali Sina University, Hamedan, 65178-38695, Iran.

3-Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Bu-Ali Sina University, Hamedan, 65178-38695, Iran.

4-Associate Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Food Industry, Bu-Ali Sina University, Hamedan, 65178-38695, Iran.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Article History: Received:2024/3/3 Accepted:2024/4/15</p>	<p>Identifying and extracting of new edible oil sources from the food waste such as tomato seeds and optimizing the extraction conditions is a big step forward in edible oil preparing. The effect of the extraction method and microwave pretreatment of tomato seeds on the fatty acids profile of oil samples and their chemical characteristics were evaluated. The seeds were treated with microwaves using various power levels (0, 200 and 500 W) and different process times (0, 1, 3 and 5 min) and their oil was extracted by Soxhlet and press methods. Fatty acids composition of oils was determined by gas chromatography. Fatty acid properties of the oil samples were evaluated by the saturated fatty acids (SFA), monounsaturated fatty acids (MUFA), polyunsaturated fatty acids (PUFA) and oxidative stability (Se Index) indexes. Data was analyzed with factorial treatment structure in a Completely Randomized Design in three replications. The dominant fatty acids in the profile of oil samples were linoleic acid (51.73 %), oleic acid (25.85 %), and palmitic acid (12.84 %). The mean peroxide and acid values of seed oil obtained by press and Soxhlet methods were 0.58 and 2.2 milliequivalents of oxygen per kilogram of oil and 0.1 and 0.14 milligrams of potassium hydroxide per gram of oil, respectively. The increase of the microwave powers (from 200 to 500 W) and process times (from 0 to 5 min) of tomato seeds in both Soxhlet and press extraction methods increased the peroxide value, acid value and SFA index and decreased PUFA and Se index of the tomato seeds oil ($p < 0.05$). The quality of the tomato seed extracted oil by two methods of pressing and Soxhlet and following microwave pretreatment seeds (500 W for 5 min) in terms of peroxide value and acid value was found to be in the standard range recommended.</p>
<p>Keywords:</p> <p>Tomato seed oil, Fatty acid profile, Chemical properties</p>	
<p>DOI: 10.22034/FSCT.21.152.132.</p> <p>*Corresponding Author E- a.emamifar@basu.ac.ir</p>	