

التركيب الكيميائي والصفات الفيزيوكيميائية وتركيب الأحماض الدهنية لزيت بذور حب العزيز كنتيجة لتأثير طرق التجهيز المختلفة

فى هذا العمل تم دراسة تأثير الطرق التحضيرية المختلفة (السلق فى ماء مغلى لمدة ٤٥ دقيقة ، النقع فى ماء لمدة ٤٨ ساعة على درجة حرارة الغرفة ، والتحميص على درجة حرارة ١٣٠°م لمدة نصف ساعة) على التركيب الكيميائى لدرنات حب العزيز ، والخصائص الفيزيوكيميائية وتركيب الزيت من الأحماض الدهنية . وجد ان التركيب الكيميائى لدرنات حب العزيز كان ٧,٣٠ ، ٢,٦٤ ، ٢٢,١٤ ، ٤,٣٣ ، ١٥,٤٧ و ٤٨,١٢ % رطوبة ، رماد ، دهن خام ، بروتين خام ، ألياف خام وكربوهيدرات على التوالى. جودة الزيوت المستخلصة من الدرنات بعد المعاملات السابقة تم قياسها من خلال تقدير رقم الحموضة ، الرقم اليودى ، رقم التصبن ، رقم البيروكسيد ، معامل الانكسار والمواد الغير متصينة. وجد ان الاحماض الدهنية الاكثر شيوعا فى زيت حب العزيز كان حامض الاوليك (٦٩,٢٥ %) ، البالمتيك (١٥,١٩ %) ، اللينوليك (٨,٣٧ %) والاستياريك (٥,٠٧ %) وهذه القيم لم تتأثر معنويا بعد إجراء عمليات النقع ، السلق والتحميص. من هذه النتائج يتضح ان كل هذه المعاملات من نقع و سلق و تحميص لحب العزيز قبل أستخلاص الزيت لم تغير تركيب الاحماض الدهنية للزيت المتحصل عليه. بالإضافة الى ذلك فان زيت حب العزيز يمكن يكون بديل لبعض الزيوت النباتية فى المنتجات الغذائية.