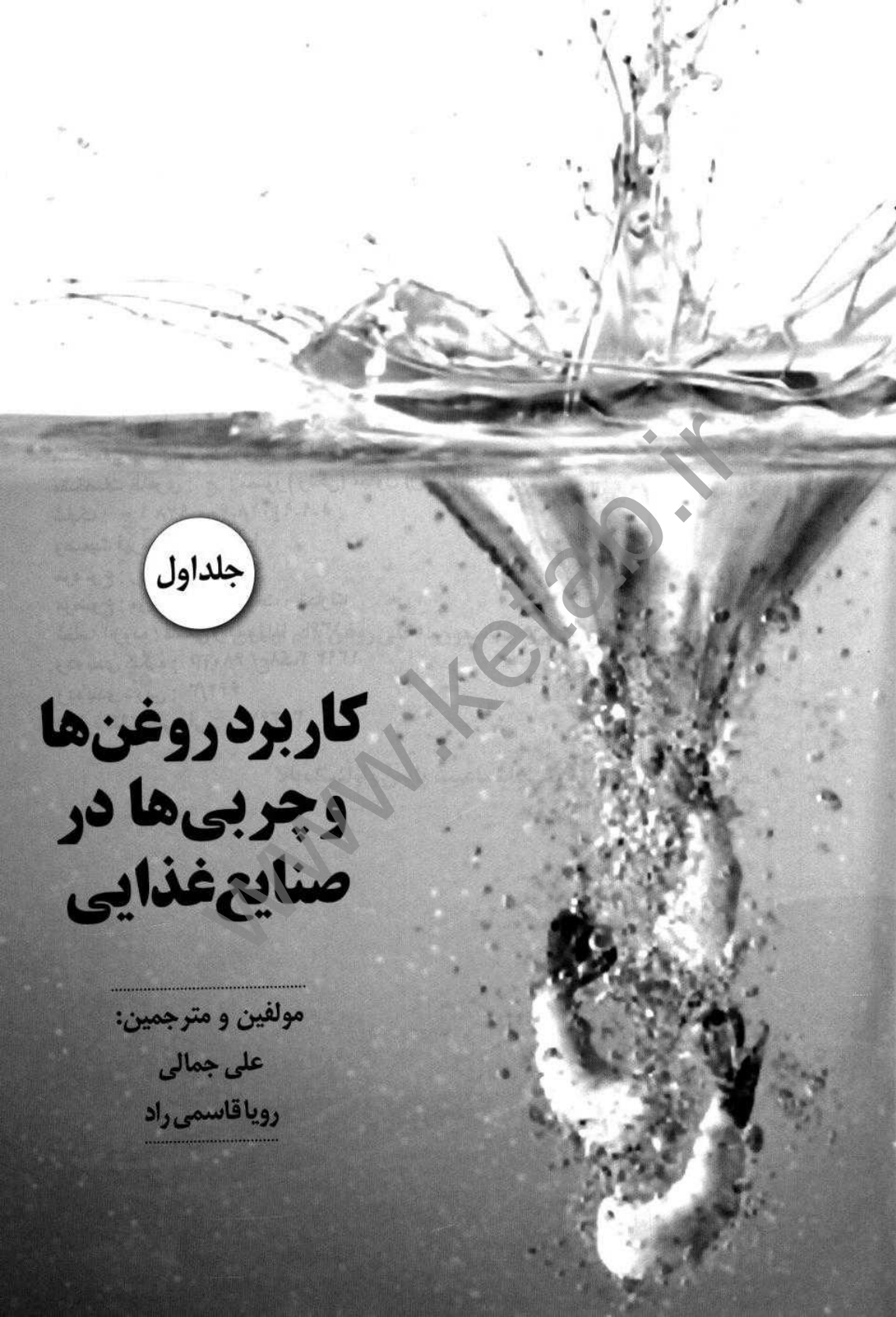




جلداول

کاربرد روغن‌ها و چربی‌ها در صنایع غذایی

مولفین و مترجمین:

علی جمالی

رویا قاسمی راد

سرشناسه: جمالی، علی، ۱۳۶۰ -

عنوان و نام پدیدآور: کاربرد روغن‌ها و چربی‌ها در صنایع غذایی/ مولفین و مترجمین علی جمالی، رویا قاسمی‌راد.

مشخصات نشر: تهران: گوی، ۱۳۹۴ -

مشخصات ظاهری: ج. : مصور (رنگی)، جدول (رنگی)، نمودار.

شابک: ج. ۱ ۹۷۸-۶۰۰-۹۱۰۲۸-۹-۱:

وضعیت فهرست نویسی: فیا

موضوع: روغن و چربی

موضوع: مواد غذایی - صنعت و تجارت

شناسه افزوده: قاسمی راد، رویا، ۱۳۶۰ -

رده بندی کنگره: TP ۶۸۰/ج ۲ ک ۸ ۱۳۹۴

رده بندی دیویی: ۶۶۴/۳

شماره کتابشناسی ملی: ۳۹۳۶۷۰۰

نام کتاب: کاربرد روغن‌ها و چربی‌ها در صنایع غذایی

نویسنده: علی جمالی، رویا قاسمی

ناشر: انتشارات گوی

نوبت چاپ: اول

سال چاپ: ۱۳۹۴

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۱۰۲۸-۹-۱

شمارگان: ۱۰۰۰

قیمت: ۳۰۰۰ تومان

لیتوگرافی: تابان

چاپ و صحافی: تابان

فهرست

فصل اول

ترکیب شیمیایی روغن و چربی، فرآیند تولید روغن

۱۳

فصل دوم

کاربرد انواع روغن پالم در صنایع غذایی

۶۳

فصل سوم

فرآورده‌های حاصل از استریفیکاسیون داخلی روغن پالم اولئین

۹۵

فصل چهارم

معرفی Top Olein، روغنی با اشباعیت پایین و اولئیک بالا

۱۱۱

پیش‌گفتار

با وجود آنکه سابقه علم و فناوری در صنعت روغن‌های خوراکی در ایران به بیش از ۸۰ سال می‌رسد اما اطلاعات علمی و فنی این صنعت به طور جامع و مفید در اختیار متخصصین، مهندسين، دانشجویان و تکنسین‌های مرتبط که نقش بزرگی در تولید و کنترل کیفیت روغن ایفا می‌نمایند قرار نگرفته است. همچنین مصرف کنندگان روغن نیز از اندک اطلاعات مورد نیاز بی‌بهره می‌باشند و تنها یاره‌ای از اطلاعات به صورت پراکنده و ناقص در اختیار مصرف کنندگان قرار می‌گیرد.

پیشرفت‌های صورت گرفته در زمینه مدیفیکاسیون (استریفیکاسیون داخلی، فراکشنه) در راستای بهبود ویژه گی‌های روغن در کشورهای اروپایی و آسیای شرقی، باعث گردیده تا سطح فن‌آوری صنعت روغن در ایران از کشورهای نامبرده فاصله گیرد. در جلد‌های بعدی این کتاب، سعی خواهد شد فناوری مدیفیکاسیون روغن به طور کامل تشریح گردد. تالیف و گردآوری این کتاب (در چندین جلد) نگرشی بازوویه متفاوت به نیازمندی‌های صنعت روغن، در ابعاد گوناگون می‌باشد.

فصل اول این کتاب، به معرفی انواع روغن‌های تجاری به همراه ویژه گی‌های آنها می‌پردازد. همچنین به صورت خلاصه فرآیندهای تصفیه روغن، تشریح شده است.

فصل دوم، کاربرد انواع روغن پالم مورد بررسی قرار گرفته است. تنوع انواع روغن پالم با اندیس یدی گوناگون باعث شده که این روغن به بازیگر مهمی در فرمولاسیون انواع مارگارین، روغن سرخ‌کردنی، انواع چربی قنادی - آردی و روغن دان تبدیل گردد.

فصل سوم، به بررسی مشخصات فرآورده‌های حاصل از استریفیکاسیون داخلی که یکی از روش‌های مدرن بهبود روغن‌ها می‌باشد، اختصاص داده شده است.

فصل چهارم این کتاب، برای اولین بار در ایران به روغن های تاپ اولئین اشاره می کند. این روغن ها دارای اندیس یدی بالا و اشباعیت در حدود ۳۰ درصد و کمتر می باشند. روغن تاپ اولئین با داشتن ظاهر شفاف، مقاومت بالا و اشباعیت پایین جزء روغن های ارزشمند است. این روغن جزء معدود روغن هایی می باشد که هر دو کاربرد پخت-پز و مخصوص سرخ کردنی را دارا می باشد. امیدواریم که با مطالعه این کتاب، افراد ذینفع اطلاعات لازم را کسب نمایند، زیرا لزوم شناخت و آگاهی در زمینه های فوق می تواند سبب ارتقای کمی و کیفی تحقیق، پژوهش و آموزش، همگام با مراکز تحقیقاتی پیشتاز شود. امید است این کوشش ناچیز، دوستداران را به کار آید. در این جا اعلام می داریم که مجموعه حاضر، غاری از کاستی و اشکال نمی باشد. لذا از اساتید و صاحب نظران محترم خواهشمند است که با رایه پیشنهادات در ویرایش شماره های آتی این کتاب ما را یاری فرمایند.

در پایان از انجمن محترم صنفی صنایع روغن نباتی ایران و کلیه عزیزانی که ما را در تهیه این کتاب یاری نمودند، تشکر می نمائیم.

مؤلفین و مترجمین