

تقلبات چربی‌ها و روغن‌های خوراکی و روش‌های تشخیص

تألیف:

دکتر صدیف آزادمرد دمیرچی
استاد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

دکتر محمدعلی تربتی
عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی تبریز

مهندس فتانه هاشم‌پور بلترک
کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

سرشناسه	: آزادمرد دمیرچی، صدید، ۱۳۵۶
عنوان و نام پدیدآور	: تقلبات چربی‌ها و روغن‌های خوراکی و روش‌های تشخیص / تألیف: صدید آزادمرد دمیرچی، محمدعلی تربتی، فتانه هاشم‌پور بلترک؛ به سفارش دانشگاه علوم پزشکی تبریز.
مشخصات نشر	: تبریز: الوین، ۱۳۹۵.
مشخصات ظاهری	: ۱۵۰ ص: مصور، جدول، نمودار.
شابک	: ۹۷۸-۶۰۰-۶۳۷۷-۸۴-۴
وضعیت فهرست‌نویسی	: فیبا
موضوع	: روغن‌های خوراکی — تجزیه و آزمایش
موضوع	: Oils and fats, Edible — Analysis
موضوع	: مواد غذایی — بازرسی
موضوع	: Food adulteration and inspection
موضوع	: روغن و چربی — تجزیه و آزمایش
موضوع	: Oils and fats — Analysis
شناسه افزوده	: تربتی، محمدعلی، ۱۳۴۴
شناسه افزوده	: هاشم‌پور بلترک، فتانه، ۱۳۷۱
شناسه افزوده	: دانشگاه علوم پزشکی تبریز
رده‌بندی کنگره	: TP۶۷۱/۴۰۷۰۲۹۵
رده‌بندی دیویی	: ۶۴۱
شماره کتاب‌شناسی ملی	: ۶۵۹

این کتاب را می‌توانید با تخفیف از سایر انتشارات الوین به آدرس www.ElvinPub.com خرید نمایید.

عنوان کتاب: تقلبات چربی‌ها و روغن‌های خوراکی و روش‌های تشخیص
تألیف: دکتر صدید آزادمرد دمیرچی، دکتر محمدعلی تربتی، مهندس فتانه هاشم‌پور بلترک

ویرایش: مهندس فریبا هاشم‌پور بلترک
ناشر: انتشارات الوین ElvinPub@gmail.com

به سفارش دانشگاه علوم پزشکی تبریز

چاپ: سبز

صحافی: امین

شمارگان: ۱۰۰۰ جلد

نوبت چاپ: اول، ۱۳۹۵

قیمت: ۳۰۰/۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۳۷۷-۸۴-۴

مراکز پخش: تبریز - انتشارات پزشکی شروین - تلفن ۴۴ ۸۴ ۵۵۶ ۴۱۳ - فروش برای کل کشور: ۴۴۸۴ ۴۱۱ ۰۹۳۰
تبریز - خ گلگشت - روبروی دانشکده تغذیه - خیابان ایرانسل - موسسه پارس کی - ۴۱۳۳۲۵۰۱۶۰ - ۰۹۱۴۳۱۹۰۰۲۳



فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۹	فصل اول: مرور کلی بر تقلبات و شناسایی آن‌ها در روغن‌های خوراکی
۹	مقدمه
۱۰	ترکیبات روغن‌ها و چربی‌ها
۱۱	تشخیص تقلبات روغن پرس سرد
۱۳	تقلب مخلوط کردن چربی‌ها و روغن‌ها
۱۳	روش‌های قدیمی تشخیص تقلب
۱۵	روش‌های جدید تشخیص تقلب
۱۶	کروماتوگرافی گازی
۱۸	کاربرد کروماتوگرافی گازی
۲۲	کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا
۲۴	کاربرد HPLC
۲۹	تقلب در روغن‌های گیاهی متداول
۳۲	تقلب روغن‌های خاص
۳۲	روغن‌های ارگانیک
۳۳	روغن‌های خام یا تصفیه‌نشده
۳۶	فصل دوم: کاربرد ترکیبات جزئی در تشخیص تقلبات روغن‌ها
۳۶	مقدمه
۳۷	استرول‌ها

۴۴	آنالیز استرول‌ها
۴۶	اثر تصفیه بر ترکیب استرولی چربی‌ها و روغن‌ها
۴۶	تشخیص تقلب روغن بکر با روغن تصفیه‌شده بر اساس آنالیز استرادی‌ان
۴۸	تشکیل اترهای دی‌استریل
۴۹	توکوفرول‌ها و توکوترینول‌ها
۵۲	الکل‌های چربی
۵۴	ترکیبات فنولی و رنگدانه‌ها
۵۴	هیدروکربن
۵۵	ترکیبات دیگر
۵۶	فصل سوم: تشخیص تقلبات روغن زیتون
۵۶	مقدمه
۵۶	از میوه زیتون تا روغن زیتون
۵۸	روش‌های استخراج
۶۲	ترکیبات روغن زیتون
۶۴	طبقه‌بندی روغن زیتون
۶۵	پارامترهای کیفی
۶۷	جذب فرابنفش برای تشخیص فرآیند اکسیداسیون و تصفیه
۶۸	جذب فرابنفش K_{232} ، K_{270} و ΔK
۶۹	اندیس پروکسید، اندیس آنیزیدین
۷۰	آزمون تیوباریتوریک اسید
۷۰	اسیدهای چرب آزاد
۷۱	ترکیب اسید چرب

۷۴	اسیدهای چرب ترانس در روغن‌های بی‌بوی تصفیه‌شده
۷۵	تشخیص تقلبات روغن زیتون با روغن‌های دانه‌ای با HPLC
۷۷	آنالیز استرول‌ها، استرن‌ها، اریترودیول و یووال
۷۷	استرول‌ها
۸۰	تشخیص تقلب روغن زیتون با روغن فندق
۸۴	استرن‌ها
۸۶	اریترودیول و یووال
۸۶	حلال‌های کلرینه و هیدروکربن‌ها، آروماتیک
۸۸	موم‌ها
۹۱	آنالیز ارگانولپتیک
۹۹	فصل چهارم: تشخیص تقلبات کره کاکائو
۹۹	مقدمه
۱۰۰	از درخت کاکائو تا کره کاکائو
۱۰۶	تعیین خلوص و شناسایی
۱۰۷	کیفیت کره کاکائو
۱۰۷	منشاء جغرافیایی
۱۰۸	جایگزین‌های کره کاکائو
۱۱۰	ترکیبات و آنالیز برای تشخیص و تعیین خلوص
۱۱۱	آسیل گلیسرول‌ها
۱۱۵	اسیدهای چرب
۱۱۷	استرول‌ها

۱۲۰	استرهای استرول
۱۲۰	محصولات ناشی از تجزیه استرول‌ها
۱۲۱	توکوفرول‌ها
۱۲۳	محصولات پیرولیز
۱۲۳	ترکیبات فرار
۱۲۴	نسبت ایزوتوبی ایدار
۱۲۴	روش‌های تشخیص فیزیک
۱۲۶	فصل پنجم: چربی شیر دیگر چربی‌های حیوانی
۱۲۶	مقدمه
۱۲۷	طبقه‌بندی چربی‌های حیوانی
۱۲۸	آنالیز وجود چربی‌های حیوانی
۱۲۹	تفسیر نتایج اندازه‌گیری کلسترول
۱۲۹	ترکیب اسید چرب چربی شیر
۱۳۲	تری‌اسیل‌گلیسرول‌های چربی شیر
۱۳۴	تقلبات چربی شیر
۱۳۵	وجود روغن‌های گیاهی در چربی شیر
۱۳۶	عدم وجود چربی خوک
۱۳۸	چربی شیر تصفیه‌شده و تغییر یافته
۱۳۸	چربی شیر حیوانات دیگر
۱۳۹	تشخیص چربی حیوانات (غیر از شیر)
۱۴۱	منابع