

وزارت جهاد کشاورزی
سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
موسسه تحقیقات علوم دامی کشور

-
- عنوان پروژه: بهبود کیفیت حسی روغن دنبه گوسفند با به کارگیری روش های بوگیری غیرصنعتی
 - شماره مصوب پروژه: ۱۷۰۴۹۹-۰۵۶-۱۳-۱۳-۲
 - نام و نام خانوادگی مجری مسئول (اختصاص به پروژه ها و طرح های ملی و مشترک دارد):
 - نام و نام خانوادگی مجری/مجریان: امیررضا شویک لو
 - نام و نام خانوادگی ناظران:
 - نام و نام خانوادگی مشاور(ان):
 - نام و نام خانوادگی همکاران: راحله نژادرزمجوی اخگر، زهرا عبادی، نادر پاپی
 - محل اجرا: موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
 - تاریخ شروع: ۱۳۹۹/۶/۱
 - مدت اجرا: ۱۲ ماه
 - ناشر: موسسه تحقیقات علوم دامی کشور
 - شمارگان (تیراژ):
 - تاریخ انتشار:
 - این اثر در مورخ ۱۴۰۰/۱۰/۲ با شماره ۶۰۸۰۸ در مرکز اطلاعات و مدارک علمی کشاورزی به ثبت رسیده است.
 - حق چاپ محفوظ است. نقل مطالب، تصاویر، جداول، منحنی ها و نمودارها با ذکر مأخذ بلامانع است.

چکیده

ایرانیان از قدیم از روغن دنبه به طور گسترده‌ای برای پخت و پز استفاده می‌کرده‌اند. با توسعه‌ی صنایع روغن‌های گیاهی پالایش شده و تبلیغات گسترده‌ای که در ۵۰ سال گذشته برای سالم جلوه دادن این روغن‌ها و مضر معرفی کردن روغن‌های غیرگیاهی، انجام شد، مصرف روغن حیوانی و روغن دنبه به شدت کاهش یافت. در آن سال‌ها مقدار کمی از روغن دنبه‌ی تولید شده در کشور به مصرف خوراکی و بخش زیادی از آن با قیمت بسیار پایینی به مصارف صنعتی از قبیل صابون‌سازی، شمع‌سازی و نساجی رسیده است. بخش کمی نیز به کشورهای دیگر صادر شده است. هم‌اکنون شیوع بالای بیماری‌های قلبی-عروقی در نسل‌هایی که مصرف‌کننده‌ی روغن‌های با منشای حیوانی نبوده‌اند، سالم بودن روغن‌های گیاهی را نزد متخصصان و مصرف‌کنندگان به چالش کشانده است. هم‌چنین به دلیل تقلبات گسترده در فرآورده‌های روغن خوراکی و عدم اطمینان مصرف‌کنندگان از سلامت روغن‌های گیاهی تصفیه شده و توجه روزافزون آنان به طب ایرانی، استفاده از روغن دنبه در حال افزایش است. با این حال بوی ویژه‌ی روغن دنبه در بازاریابی حسی این محصول اثرگذار بوده و لازم است برای رفع یا کاهش شدت آن اقدام کرد. در صنعت برای بوبری از روغن‌های گیاهی و دامی، از فرآیند بوگیری استفاده می‌شود. این فرآیند بر پایه‌ی فرآیندهای حرارتی در دمای بالا است که خود می‌تواند با ایجاد اسیدهای چرب ترانس از ارزشمندی تغذیه‌ای روغن‌های خوراکی از جمله روغن دنبه بکاهد. در این پروژه با استفاده از روش‌های منتخب و غیر مخرب اقدام به بوبری روغن دنبه شده و ویژگی‌های حسی و وضعیت اسیدهای چرب محصول مطالعه شد. فرآیند مورد استفاده در بوبری روغن دنبه کارآمد بوده و این فرآیند تغییری در وضعیت اسیدهای چرب روغن دنبه ایجاد نکرد. ضمن آن که اسیدچرب ترانس آن نزدیک به صفر بود. بنابراین، بوبری از روغن دنبه می‌تواند کاربرد آن را در صنعت غذا افزایش داده به بازاریابی حسی این محصول کمک کند.

کلیدواژگان: روغن دنبه، بوبری، ویژگی‌های حسی، بازاریابی حسی