

بسمه تعالی

تکنولوژی تولید روغن (روغن زیتون)

گردآوری:

عاطفه باقریان دهکردی

۱۴۰۰

موسسه آموزشی تالیفی ارشدان

سرشناسه	: باقریان دهکردی، عاطفه، ۱۳۶۹-
عنوان و نام پدیدآور	: تکنولوژی تولید روغن (روغن زیتون)/ گردآوری عاطفه باقریان دهکردی.
مشخصات نشر	: تهران: مؤسسه آموزشی تالیفی ارشدان، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۱۶۶ ص: مصور(بخشی رنگی)، جدول، نمودار.
شابک	: ۹۷۸-۶۲۳-۰۰۸-۱۹۱۱-۰۰
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: کتابنامه: ص. ۱۷۱-۱۷۸؛ همچنین به صورت زیرنویس.
موضوع	: روغن زیتون Olive oil روغن زیتون -- صنعت و تجارت Olive oil industry روغن‌های خوراکی -- صنعت و تجارت Oils and fats, Edible -- Industry and trade
رده بندی کنگره	: ۶۸۳TP
رده بندی دیویی	: ۶۶۴/۳۶۲
شماره کتابشناسی ملی	: ۸۵۶۹۰۸۷
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: کتاب

www.ketab.ir

ارشدان

مؤسسه آموزشی تالیفی ارشدان

نام کتاب:	تکنولوژی تولید روغن (روغن زیتون)
گردآوری:	عاطفه باقریان دهکردی
ناشر:	آموزشی تالیفی ارشدان
ویرایش:	اول
نوبت چاپ:	اول ۱۴۰۰
حروفچینی و صفحه آرایی:	www.irantypist.com
طراح و گرافیسیت:	www.irantypist.com
شابک:	۹۷۸-۶۲۳-۰۰۸-۱۹۱۱-۰۰
شمارگان:	۱۰۰۰
مرکز خرید آنلاین:	www.arshadan.com www.arshadan.net
مرکز پخش و توزیع:	۰۳۱۴۷۶۲۵۵۰۰
قیمت:	۷۵۰۰۰ تومان

پیشگفتار ناشر:

به نام ایزد دانا که آغاز و انجام از آن اوست

هرگز دل من ز علم محروم نشد کم ماند زاسرار که مفهوم نشد
اکنون که به چشم عقل در می نگرم معلوم شد که هیچ معلوم نشد

ای دانای بی همتا، ای بخشنده ایی که ناخواسته عطا فرمایی و هر نیازمندی را به عدالت بی نیاز گردانی، مگر اینکه نالایق باشد و آن عنایت را به بازگونه از دست دهد. در عرصه پیشرفت تکنولوژی در هزاره سوم، هنوز نیاز بر مطالعه کتاب در کنار استفاده از منابع کامپیوتری و اینترنت احساس می شود. از این بابت خوشحالیم که می توانیم در جهت اعتلای علم، دانش و فرهنگ کشور قدمی هر چند کوچک برداریم.

و من الله التوفیق

دکتر شمس الدین یوسفیان

مدیر مسئول انتشارات ارشدان

۱۷.....	فصل اول: کلیات
۱۸.....	مقدمه
۱۸.....	تری گلیسیرید
۱۸.....	مونو دی گلیسیریدها
۱۹.....	اسیدهای چرب
۲۰.....	نام اسیدهای چرب
۲۰.....	سیستم‌های چند غیر اشباعی کونژوگه و غیر کونژوگه (مزدوج و غیر مزدوج)
۲۳.....	اسیدهای چرب هیدروکسی
۲۳.....	اسیدهای استنی لینیک
۲۳.....	اسیدهای سیکلوپروپنوئید
۲۳.....	اسیدهای ایوکسی
۲۳.....	اسیدهای سیکلوپنتنننید
۲۳.....	فورانونید اسید
۲۴.....	اسیدهای ایزووالنیک
۲۴.....	ترکیبات غیر گلیسیریدی روغن‌ها
۲۴.....	فسفولیپیدها
۲۵.....	گلیسرو و گلیکولیپیدها: (صابونی شونده)
۲۵.....	اسفنگو فسفو لیپیدها
۲۶.....	ترکیبات روغن‌ها:
۲۶.....	مومها (الکل‌های چرب):
۲۶.....	لیپیدهای غیر صابونی شونده
۲۶.....	هیدروکربن‌های بی رنگ
۲۷.....	استرولها (اشباع)
۲۸.....	ترکیبات رنگی (رنگدانه‌ها)، (نامحلول)
۲۹.....	توکوفرول‌ها یا توکوتری اتولها: ویتامین (E)
۲۹.....	هیدرولیز

۳۰	اسید فولیک
۳۰	گوسیول
۳۰	ویتامین ها
۳۱	واکنش های مختلف روغن ها
۳۱	هیدرولیز چربی ها
۳۲	استریفیکاسیون
۳۲	اینتر استریفیکاسیون
۳۳	صابونی شدن
۳۴	تیدروژناسیون
۳۴	هیدروژناسیون
۳۵	اکسیداسیون چربی
۳۵	اکسیداسیون آنزیمی
۳۷	درجه غیر اشباعی اسید چرب
۳۷	نحوه ی توزیع بند ۲ کانه در آرایش قطبی اسیدهای چرب
۳۸	حرارت
۳۸	رطوبت
۳۸	نور
۳۹	فلزات
۳۹	آنزیم ها و ترکیبات هم دار
۳۹	موادی مثل آنتی اکسیداسیون، خاموش کننده، سینرژیست
۴۰	محصولات اکسیداسیون (اتواکسیداسیون - فوتواکسیداسیون)
۴۱	محصولات سومین
۴۱	تعیین عدد پرواکسید
۴۲	۲) آزمایش اسید تیوباریتوریک
۴۲	تعیین مقاومت روغن ها به اکسیداسیون
۴۲	تست هوادهی
۴۲	تست آون
۴۲	سرخ کردن عمیق روغن ها و چربی ها

۴۳	فوتواکسیداسیون آمین لیپیدهای اشباع
۴۳	بلیمریزاسیون
۴۳	کونژوگه
۴۴	استخراج چربی و روغن ها
۴۵	روش گداختن
۴۶	روش گداز خشک
۴۶	روش گداز مرطوب
۴۶	روش مکانیکی با روش فشردن (منابع گیاهی)
۴۷	تمیز کردن دانه های روغنی
۴۷	پوست گیری دانه های روغنی
۴۸	بعد از پوست گیری مرحله پر شدن است
۴۹	پختن دانه های روغنی
۵۰	استخراج روغن
۵۳	استخراج با حلال روش دیگر روغن گیری
۵۳	غوطه وری
۵۵	روش استخراج چربی، روغن گیری با حلال
۵۶	پرکولاسیون (غوطه وری)
۵۶	اکستراکتور مداوم
۵۹	تصفیه با بالایش روغن
۶۰	صمغ گیری
۶۴	تصفیه قلیایی
۶۴	روش مداوم
۶۵	روش استریل نمودن نوع دیگر خنثی نمودن: (روش ۲ شیمیایی)
۶۵	عوامل افت تصفیه
۶۷	بی رنگ کردن
۷۰	هیدروژناسیون
۷۳	فرایند هیدروژناسیون
۷۴	کو نور تور نوع سیر کولاسیون هیدروژن

۷۵	بی بو کردن:
۷۶	فرایند مداوم:
۷۷	زمستانه کردن:

فصل دوم: آزمایش‌های روغن

۸۰	اندازه گیری اسیدیته و عدد اسیدی
۸۲	عدد پراکسید
۸۵	عدد جذب پد
۹۰	روش تهیه محلول هانوس
۹۱	عدد صابونی
۹۴	اندازه گیری چربی به روش سوکسله
۹۶	تست کرایس در روغن
۹۷	تعیین نقطه ذوب روغن‌ها و چربی‌ها
۹۹	روش لوله موین باز
۱۰۰	روش لوله موین بسته
۱۰۱	روش وایلی
۱۰۱	روش فونوالکتریک
۱۰۱	روش قطره ای

فصل سوم: تکنولوژی روغن زیتون

۱۰۴	مقدمه:
۱۰۴	کلیاتی در مورد زیتون:
۱۰۴	سابقه کشت زیتون:
۱۰۵	ارقام زیتون کشت شده در ایران:
۱۰۶	-شناسایی ارقام زیتون:
۱۰۶	صفات مطلوب یک رقم زیتون:
۱۰۷	گیاه شناسی و رده بندی گیاهی درخت زیتون:
۱۰۷	رسیدن و پیری میوه زیتون:
۱۰۸	فرایند تولید روغن زیتون: