

۱۴۷۲۷۳۳

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

روغن کنجد

تربیب شیمیائی، فراوری، ویژگیهای تغذیه ای

مؤلفان:

علی اکبر کمالی اردکانی، محمدرضا اعلایی

سرشناسه	: کمالی اردکانی، علی اکبر، ۱۳۵۹ -
عنوان و نام پندآور	: روغن کنجد ترکیب : شیمیایی، فراوری، ویژگی های تغذیه ای / مولفان علی اکبر کمالی اردکانی، محمدرضا اعلائی.
منسخرات نشر	: نهران: میعاد اندیشه، ۱۳۹۵.
منسخرات ظاهری	: ۱۳۵ ص.: مصور، جدول .
شابک	: 978-600-8540-28-1
وضعیت فهرست نویسی	: فیا
یادداشت	: کتابنامه .
موضوع	: کنجد
موضوع	: Sesame
موضوع	: گیاهان دانه روغن - ایران -- تغذیه
موضوع	: Oilseed plants -- Iran -- Nutrition
موضوع	: روغن کنسی
موضوع	: Oil industries
سیاسته افزوده	: اعلائی، محمدرضا، ۱۳۳۳ -
رده بندی کنگره	: SB۲۹۹ / ک۹ ۱۳۹۵
رده بندی دیویی	: ۶۲۲/۸۵
شماره کتابشناسی ما	: ۲۵۷۲۱۲۲



MiaadAndishe.com

نام کتاب: روغن کنجد

مؤلفان: علی اکبر کمالی اردکانی، محمدرضا اعلائی

ناشر: میعاد اندیشه

نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۵

شمارگان: ۱۰۰۰ نسخه

قیمت: ۱۲۰۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸ - ۶۰۰ - ۸۵۴۰ - ۲۸ - ۱

همه ی حقوق مادی و معنوی این اثر برای مولفین محفوظ است.

تکثیر و انتشار این اثر به هر صورت، از جمله باز نویسی، فتوکپی، ضبط الکترونیکی و ذخیره در سیستم های بازیابی و پخش، بدون دریافت مجوز کتبی و قبلی از نویسندگان به هر شکلی ممنوع است.

این اثر تحت حمایت «قانون حمایت از حقوق مولفان، مصنفان و هنرمندان ایران» قرار دارد

فهرست مطالب

پیشگفتار..... ۹

فصل اول

مقدمه..... ۱۳

گیاه شناسی کنجد..... ۱۴

تولید جهانی دانه کنجد..... ۱۹

تولید جهانی روغن کنجد..... ۲۱

فصل دوم

ترکیب شیمیایی..... ۲۵

محتوای روغن..... ۲۶

ترکیب اسیدهای چرب..... ۲۸

استرول ها..... ۳۰

توکوفرول ها..... ۳۲

۳۳ پروتئین

۳۵ لیگنانهای کنجد

۴۰ لیگنان گیکوزید ها

فصل سوم

۴۷ فرآوری

۵۰ پوست کردن

۵۱ بو دادن

۵۲ اثر بو دادن روی خاصیت آنتی اکسیداتیو

۵۳ اثر بو دادن روی لیپید ها

۵۵ روغن گیری

۵۷ تصفیه

۵۹ تغییرات لیگنان ها در طول فرآوری

فصل چهارم

۶۷ اثر روی متابولیسم اسیدهای چرب

۸ اثر هیپوکلسترولمیک لیگنان های کنجد.....

۱ اثر روی ویتامین E.....

۲ اثر روی فشار خون.....

۳ اثر ضد اکسایش در سیستم بیولوژیک.....

۵ اثر روی سرطان.....

۶ اثر روی عملکرد کبد.....

فصل پنجم

۱ حداقل ضوابط فنی و بهداشتی واحدهای تولید کننده.....

۱ انواع روغن های خوراکی خام گیاهی.....

۱ پیشگفتار.....

۲ مقدمه.....

۳ هدف.....

۳ دامنه کاربرد.....

۰ GMP.....

۰ GMP اختصاصی.....

۹۵	تجهیزات خط تولید.....
۹۹	آزمایشگاهها.....
۱۰۴	یادآوری ۱.....
۱۰۴	یادآوری ۲.....
۱۰۴	ضوابط حداقل شرایط لازم جهت حمل و نقل روغن خام.....
۱۱۱	استاندارد روغن خام کنجد- ویژگی ها و روش های آزمون.....
۱۱۱	پیشگفتار.....
۱۱۲	هدف.....
۱۱۳	دامنه کاربرد.....
۱۱۳	مراجع الزامی.....
۱۱۶	اصطلاحات و تعاریف.....
۱۱۶	روغن خام کنجد.....
۱۱۶	ویژگی ها.....
۱۱۶	ویژگی های شناسایی.....
۱۱۷	ویژگی های کیفی.....

۱۱۸	افزودنی ها
۱۱۸	آلاینده ها
۱۱۸	باقیمانده سموم آفت کش
۱۱۹	نمونه برداری
۱۱۹	حمل و نقل
۱۲۰	نشانه گذاری
۱۲۱	روشهای آزمون
۱۲۴	پیوست الف
۱۲۶	پیوست ب
۱۲۷	پیوست پ
۱۳۰	منابع

پیشگفتار

سؤالات و ابهامات متعددی ذهن بسیاری از مردم را مشغول کرده از جمله کدام روغن برای سرخ کردن، پخت و پز، سالاد و ... مناسب است؟ خصوصیات یک روغن خوب چیست؟ و سؤالات متعدد دیگری از این دست!

یکی از روغنهایی که اخیراً گرایش به سمت تولید و مصرف آن بسیار افزایش یافته و جهت مصارف گوناگون غذایی و حتی دارویی استفاده می شود روغن کنجد است که به چند صورت فرایکر بکر صفیة شده و ... به ویژه در مناطقی همچون اردکان یزد که قطب تولید محصولات کنجدی است، توان می خورد که هر کدام فرایند خاص خود را دارد.

در این کتاب به صورت تخصصی مطالبی را پیرامون این روغن بیان خواهیم کرد. گیاهشناسی کنجد، روش تولید، خصوصیات تهیه ای و ترکیبات شیمیائی روغن کنجد از جمله مطالب اصلی است که در این مجموعه به آن پرداخته شده است. بدون تردید مندرجات و مطالب این کتاب خالی از نقص و اشکال نخواهد بود. پذیرای انتقادات، پیشنهادات و نظرات ارزشمند خوانندگان عزیز از طریق ایمیل a.kavali@ssu.ac.ir و یا سامانه پیامکی +982000400 خواهیم بود.

با احترام، مؤلفان

اسفند ماه ۱۳۹۵