

تولید چربی بازساخته از مخلوط روغن آفتابگردان و فلیک سویا

هما بهمدی^۱، پروین زندی^۲، محمدتقی گلدانی^۱، مهرداد قوامی^۳

۱- کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی

۲- نویسنده مسئول: استاد گروه علوم و صنایع غذایی، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، پست الکترونیکی: p.zandi@nmftri.ac.ir

۳- دکترای علوم و صنایع غذایی

تاریخ پذیرش: ۸۶/۹/۲۰

تاریخ دریافت: ۸۶/۴/۱۹

چکیده

سابقه و هدف: امروزه، استری کردن به عنوان ابزاری کارآمد در دستکاری و نوآرایی مولکولی چربی‌ها در صنایع روغن، اهمیت ویژه‌ای یافته است. در این پژوهش، امکان کاربرد استری کردن شیمیایی تصادفی، به عنوان جایگزین هیدروژنه کردن برای تولید چربی‌های بازساخته بدون-ترانس، با خواص عملکردی مناسب برای تهیه مارگارین و شورتنینگ، مطالعه شده است.

مواد و روش‌ها: استری کردن مخلوط روغن‌های آفتابگردان و سویای کاملاً هیدروژنه شده (فلیک) به نسبت وزنی ۷۰:۳۰ با کاربرد کاتالیزور متوکسید سدیم (۵/۰ درصد وزنی) در 110°C و زمان فرایند ۳۰ دقیقه، تحت خلأ ۱۰۰ میلی‌متر جیوه انجام شد. ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی شامل نقطه لغزش، عدد اسیدی، عدد یدی، عدد پراکسید، باقیمانده صابون و درصد رطوبت در مخلوط اولیه (قبل از استری شدن) و فرآورده استری شده، اندازه‌گیری شدند. برای مطالعه روند پیشرفت واکنش استری شدن و توزیع کاملاً تصادفی اسیدهای چرب، قبل و بعد از نوآرایی مولکولی، ترکیب اسیدهای چرب سیس و ترانس (اسید الانیدیک) به روش کروماتوگرافی گازی (GC)، میزان چربی جامد (SFC) به روش رزونانس مغناطیسی هسته‌ای (NMR) و آرایش اسیدهای چرب در موقعیت ۲ ساختار مولکول تری‌گلیسریدها پس از هیدرولیز آنزیمی با لیپاز، کروماتوگرافی لایه نازک (TLC) و GC سنجیده شد.

یافته‌ها: نوآرایی مولکولی با روش استری کردن موجب کاهش معنی‌دار ($p < 0.05$) نقطه لغزش از 56°C به 34°C شد که برای تولید مارگارین و شورتنینگ، مناسب است. همان‌طور که انتظار می‌رفت، مقایسه عدد یدی مخلوط اولیه و فرآورده استری شده، تفاوت معنی‌داری ($p < 0.05$) را نشان نداد. نوآرایی مولکولی موجب کاهش میزان چربی جامد در منحنی SFC شد که دلالت بر بهبود خواص پلاستیکی محصول دارد. ترکیب شیمیایی اسیدهای چرب، در اثر فرایند، تغییر نکرد و مقدار ایزومر ترانس (ناشی از فلیک) در حد ۰/۳۶ درصد، ثابت باقی ماند. فرآورده تولیدی حاوی مقدار قابل ملاحظه‌ای اسیدهای چرب چند غیراشباعی بود؛ به طوری که نسبت P/S+T حدود ۱/۱۳ برآورد شد که نشانه برتری تغذیه‌ای آن نسبت به روغن نباتی هیدروژنه شده است.

نتیجه‌گیری: این پژوهش نشان داد که استری کردن شیمیایی، برای تولید چربی بازساخته مناسب جهت تولید مارگارین و شورتنینگ بدون ترانس با خواص تغذیه‌ای و عملکردی مناسب در مقیاس پیلوت، امکان پذیر است. ادامه کار در مقیاس صنعتی توصیه می‌شود.

واژگان کلیدی: استری کردن شیمیایی، روغن، چربی بازساخته

• مقدمه

استری جدید به وجود آید. این واکنش‌ها بر حسب نوع به سه دسته تقسیم می‌شوند: اسیدولیز (Acidolysis)، الکلیز (Alcoholysis) و جابه‌جایی استری (Ester Interchange) یا تبادل استری (Transesterification). طی واکنش‌های تبادل استری،

در فناوری روغن‌های خوراکی، اصطلاح استری کردن (Esterification) به واکنش‌هایی اطلاق می‌شود که در آن‌ها روغن یا دیگر مواد حاوی استرهای اسید چرب، با اسیدهای چرب، الکل یا سایر استرها واکنش دهد و با جابه‌جایی گروه‌های اسید چرب، مولکول‌هایی با پیوندهای

روغن مایع سویا و سویای کاملاً هیدروژنه شده را در حضور کاتالیزور متوکسید سدیم به صورت شیمیایی و تصادفی استری کرد تا مارگارین‌هایی فاقد اسید چرب ترانس تولید کند (۱۲). در همین سال Chobanov و Chobanova مخلوط‌هایی از روغن آفتابگردان و پیه گاو (۶۰:۴۰)، روغن آفتابگردان و چربی خوک (۵۰:۵۰) و روغن آفتابگردان و چربی خوک کاملاً هیدروژنه شده (۶۰:۴۰) را به صورت شیمیایی و تصادفی، استری و تغییرات ساختمان تری‌گلیسریدها را بررسی کردند (۱۳). Lo و Handel در سال ۱۹۸۳ برای تولید روغن پایه مارگارین، روغن سویا و پیه گاو را به نسبت (۶۰:۴۰) به صورت شیمیایی و تصادفی استری کردند. نتایج تحقیق آن‌ها نشان داد که فرایند استری کردن موجب حفظ اسیدهای چرب ضروری و عدم تشکیل ایزومرهای ترانس می‌شود. نسبت هر اسید چرب در موقعیت ۲ پس از تکمیل فرایند استری کردن تصادفی با مقداری که از نظر تئوری به دست آمده بود (۳۳/۳ درصد) همخوانی داشت و نقطه ذوب و میزان چربی جامد (SFC) مخلوط استری- شده، مشابه مارگارین‌های نرم بود (۱۴).

List و همکاران در سال ۱۹۹۵ به منظور تهیه مارگارین و شورتینگ، استری کردن شیمیایی و تصادفی روغن‌های مایع با روغن‌های نباتی کاملاً هیدروژنه شده را با استفاده از کاتالیزور متوکسید سدیم بررسی کردند. روغن‌های مایع عبارت بودند از: پنبه‌دانه، بادام زمینی، سویا، ذرت و کانولا که با روغن سویا یا پنبه‌دانه کاملاً هیدروژنه شده به نسبت ۱:۴ استری شدند. شورتینگ تهیه شده از فراوری روغن‌های فوق، خصوصیات مشابه با شورتینگ تجاری حاصل از مخلوط کردن روغن‌های هیدروژنه شده داشت (۱۵).

List و همکاران در همان سال با استری کردن شیمیایی و تصادفی مخلوط روغن سویا و سویای کاملاً هیدروژنه شده به نسبت ۸۰:۲۰ مارگارینی تولید کردند که میزان اسید چرب ترانس آن، بسیار ناچیز بود. میزان اسید چرب ترانس روغن استری شده ۰/۳ درصد و در نمونه کنترل تهیه شده از روغن سویای هیدروژنه شده ۱۳/۲ درصد بود (۱۶).

جابه‌جایی گروه‌های اسید چرب از یک استر به استر دیگر و نوآرایی اسیدهای چرب روی مولکول گلیسرید انجام می‌شود. به این ترتیب، می‌توان لیپیدهای بازساخته‌ای تولید کرد که نوع اسیدهای چرب و نحوه توزیع آن‌ها در مولکول‌های تری‌گلیسرید از قبل، طراحی و تعیین شده باشد (Tailor-Made Lipids or Structured Lipids). در این روش، خواص فیزیکی، شیمیایی، تغذیه‌ای و عملکردی مطلوب و مورد نظر با تغییر ماهیت شیمیایی اسیدهای چرب و تشکیل ایزومرهای غیر طبیعی و ترانس همراه نیست (۱). این موضوع با توجه به آثار نامطلوب مصرف اسیدهای چرب اشباع و ایزومرهای ترانس در تغییر وضعیت لیپوپروتئین‌های سرم، کاهش کلسترول HDL و افزایش کلسترول LDL که از مهم‌ترین علل بروز بیماری‌های قلبی عروقی و وقوع سکته‌های زود رس هستند، از نظر تغذیه‌ای و بهداشت جامعه اهمیت بسیار زیادی دارد (۲-۵).

نگرانی‌های موجود درباره آثار نامطلوب اسیدهای چرب ترانس و همچنین الزامات قانونی برای درج میزان اسیدهای چرب ترانس در برچسب مواد غذایی (۵، ۶) باعث توجه بیشتر محققان و صاحبان صنعت به روش‌های جایگزین هیدروژنه کردن شده است (۶، ۷). در برخی از کشورهای پیشرفته صنعتی، تولید چربی‌های بازساخته به طور تجاری عمدتاً از طریق فرایند استری کردن شیمیایی و تصادفی در سیستم‌های غیر پیوسته انجام می‌شود (۸، ۱). در حال حاضر، مهم‌ترین مشکل فنی در تولید صنعتی چربی‌های بازساخته، پایداری اکسیداتیو کمتر آن‌هاست. تحقیقات نشان می‌دهد که پایداری اکسیداتیو محصولات بازساخته نهایی، کمتر از مواد اولیه و فرآورده‌های مشابه حاصل از فرایندهای هیدروژنه کردن است. این موضوع به حضور ترکیبات قطبی نسبت داده می‌شود (۹-۱۱) و در برخی موارد، محافظت از فرآورده را با کاربرد بسته‌بندی‌های مناسب یا افزودن آنتی‌اکسیدان‌ها ضروری می‌سازد (۷).

گسترده‌ترین کاربرد صنعتی استری کردن شیمیایی، تولید مارگارین و شورتینگ‌های دارای اسیدهای چرب ترانس ناچیز است. List در سال ۱۹۷۷ مخلوط‌هایی از

(۱۸) یا روش‌های توصیه شده AOAC (۱۹) انتخاب شدند. آزمون‌های فیزیکی و شیمیایی سه بار تکرار شدند. **مواد شیمیایی:** متوکسیدسیدیم از شرکت Aldrich با خلوص ۹۵ درصد و لیباز *Mucor miehei* با فعالیت ۱۱u/mg از شرکت Sigma تهیه شد. سایر مواد شیمیایی ساخت شرکت Merck و با درجه خلوص بالا بودند.

دستگاه‌ها و تجهیزات: کنورتور هیدروژنه کردن با ظرفیت ۲ لیتر، ساخت شرکت Parr Instrument آمریکا از جنس فولاد زنگ نزن و مجهز به ترموستات، همزن دو پره‌ای با دور قابل کنترل (تا ۱۰۰۰۰ دور در دقیقه)، شیر نمونه‌برداری، ورودی هیدروژن، سیستم تأمین خلأ، فشارسنج و مارپیچ‌های فلزی برای عبور آب سرد، دستگاه لایباند (تینتومتر) نوع D ساخت شرکت Tintometer انگلستان، رفاکتومتر متعلق به شرکت Bausch&Lamb ساخت آمریکا مجهز به حمام آب برای تأمین آب ۴۰°C، گاز کروماتوگراف مدل Varian 3400 ساخت آمریکا، شناساگر FID و ستون موئین DB-23 با مشخصات ۳۰m × ۰/۲۵mm (Cyano Propyl Methyl Poly Siloxane % ۵۰)، دستگاه رزونانس مغناطیسی هسته‌ای (NMR) با مارک Bruker مدل Minispec PC 120 ساخت آلمان.

روش فرایند: برای انجام فرایند استری کردن شیمیایی از کنورتور ۲ لیتری متداول برای هیدروژنه کردن استفاده شد. حدود ۲ کیلوگرم از مخلوط روغن آفتابگردان خنثی- شده و فلیک سویا به نسبت وزنی ۷۰:۳۰ تحت شرایط هم‌زدن (۶۰۰ دور در دقیقه) و خلأ (۱۰۰ میلی‌متر جیوه) در دمای ۹۵°C به مدت نیم ساعت در کنورتور، حرارت داده شد تا کاملاً خشک شد. سپس دما تا ۱۱۰°C افزایش داده شد و کاتالیزور متوکسید سدیم (۵/۰ درصد وزنی) به کمک خلأ موجود، وارد محیط شد. لحظه ورود کاتالیزور، به عنوان زمان شروع واکنش در نظر گرفته شد و پس از ۳۰ دقیقه، نمونه‌گیری به کمک شیر تعبیه شده در پایین دستگاه انجام شد. برای متوقف کردن واکنش و جداسازی صابون و سود تشکیل شده، مخلوط روغن و

Petrauskate و همکاران در سال ۱۹۹۸ استری کردن شیمیایی و تصادفی مخلوط سویا و سویای کاملاً هیدروژنه شده یا پالم استئارین را در نسبت‌های متفاوت از ۹۰:۱۰ تا ۷۵:۲۵ بررسی کردند. منحنی‌های پلاستیسیته مخلوط‌های استری شده با ۳۰ تا ۵۰ درصد سویای کاملاً هیدروژنه شده یا پالم استئارین، منطبق با شورتینینگ‌ها و مارگارین‌های سخت تجاری بود. در حالی که مخلوط‌های استری شده با ۲۰ درصد سویای کاملاً هیدروژنه شده یا پالم استئارین برای تولید مارگارین‌های نرم، مناسب بودند. مخلوط استری شده روغن سویا با ۴۰ درصد پالم استئارین یا ۲۵ درصد روغن سویای کاملاً هیدروژنه شده، ویژگی‌های مطلوبی برای تولید روغن‌های قنادی داشت. مقدار اسید چرب ترانس مخلوط استری شده (۰/۱ درصد) در مقایسه با روغن‌های هیدروژنه شده که ویژگی‌های عملکردی مشابه روغن‌های استری شده داشتند (۱۲/۱ تا ۱۳/۱ درصد) پایین بود (۱۷).

هدف از انجام این پژوهش، کاربرد فرایند استری کردن شیمیایی تصادفی، با استفاده از روند 1,2,3- Random Distribution برای نوآرایی اسیدهای چرب در ساختار مولکولی تری‌گلیسریدها و تولید چربی بازساخته از مخلوط روغن آفتابگردان و فلیک سویا، برای تهیه شورتینینگ و مارگارین بدون ترانس بود.

• مواد و روش‌ها

نمونه‌های روغن: روغن مایع آفتابگردان خالص، قبل از ورود به مرحله رنگبری از خط تولید کارخانه روغن نباتی پارس برداشته شد. روغن سویای کاملاً هیدروژنه شده (فلیک) با کنورتور ۲ لیتری و در شرایط خلأ ۱۰۰ میلی‌متر جیوه، سرعت همزن ۷۰۰ دور در دقیقه، کاتالیزور نیکل تازه، ۰/۱ درصد وزنی تولید شد. فلیک‌های به دست آمده در دفعات مختلف تولید، پس از رنگبری مجدد، آسیاب و با یکدیگر مخلوط و همگن شدند. نمونه‌ها تا زمان انجام آزمایش‌های کیفی، در ظروف پلاستیکی دردار و در دمای یخچال، نگهداری شدند. نمونه‌ها مطابق استاندارد ملی ایران، شماره ۴۹۳

برای تعیین ترکیب اسیدهای چرب به روش کروماتوگرافی گازی (GC)، اسیدهای چرب به روش Christie (۲۲) متیله شدند. درجه حرارت ستون در ابتدا 160°C بود که به صورت برنامه‌ریزی شده در هر دقیقه 10°C افزایش می‌یافت تا به 220°C برسد. دمای محل تزریق و شناساگر به ترتیب 230°C و 250°C بود. گاز حامل، ازت با فشار 10 psi بود.

اندازه‌گیری اسیدهای چرب در موقعیت ۲ مولکول تری‌گلیسرید به منظور پی بردن به کامل شدن نوآرایی مولکولی انجام گرفت. برای هیدرولیز تری‌گلیسریدها، ۵ میلی‌گرم از نمونه روغن صاف شده داخل لوله آزمایش در سمباده‌ای توزین شد و به آن ۱ ml محلول بافر Tris (هیدروکسی متیل) متیل آمین] یک مولار با $\text{pH} = 8$ و ۱ ml محلول کلرید کلسیم $2/2$ درصد اضافه شد و به مدت یک دقیقه در حمام آب 40°C قرار گرفت. سپس ۱ mg آنزیم لیپاز به آن افزوده شد و به مدت ۲ تا ۴ دقیقه در همان دما به وسیله همزن برقی به شدت مخلوط شد. واکنش هیدرولیز با افزودن ۱ ml اتانول و سپس ۱ ml اسید کلریدریک ۶ نرمال متوقف شد. محصولات حاصل از هیدرولیز سه بار ($3 \times 10\text{ ml}$) توسط مخلوط کلروفرم و متانول (۷/۱۷/۲) استخراج شد. لایه آلی، دو بار و هر بار با ۵ ml آب مقطر، شسته شد و با عبور از سولفات سدیم انیدر خشک شد. سپس، محلول استخراجی با استفاده از حمام آب تا حدود ۱ ml تغلیظ شد.

برای تفکیک محصولات هیدرولیز تری‌گلیسریدها، از کروماتوگرافی لایه نازک (TLC) روی صفحات شیشه‌ای به ابعاد $20 \times 20\text{ cm}$ دارای لایه سیلیکاژل G به ضخامت 0.5 mm که با اسپری اسید بوریک (به میزان ۱۰ درصد وزنی سیلیکاژل) و قرار گرفتن به مدت یک ساعت در آن پنکه‌دار در 110°C فعال شده بودند، استفاده شد. ۲۰ میکرولیتر از محلول استخراجی تغلیظ شده و نمونه هیدرولیز شده (۵۰ mg) در ۱ ml محلول کلروفرم:متانول (۷/۱۷/۲) به کمک میکرو پیپت، لکه‌گذاری شد. برای شناسایی محل منوگلیسریدها و اسیدهای چرب، روی هر صفحه، از استاندارد گلیسرید منو استئارات حل شده

کاتالیزور با آب مقطر گرم حاوی 0.1% درصد اسید سیتریک به صورت مخلوط ۵۰ درصد آبی و تا هنگام شفاف شدن لایه آبی شسته شد. با استفاده از کیف جداکننده یک لیتری، فاز آبی و روغنی از یکدیگر جدا شدند. در صورت لزوم برای شکستن امولسیون آب و روغن از کلرید سدیم استفاده شد. سپس بخش روغنی توسط دستگاه تبخیر گردان، تحت خلأ و در دمای حدود 70°C خشک شد.

روش‌های آزمون ویژگی‌های کیفی: ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی بخش‌های جامد (فلیک) و مایع، قبل و پس از مخلوط شدن با یکدیگر، به این شرح تعیین شد. بخش مایع: عدد اسیدی، عدد پراکسید، عدد یددی، میزان صابون، ترکیب اسیدهای چرب تشکیل دهنده و درصد رطوبت. بخش جامد: نقطه لغزش (slip melting point)، عدد اسیدی، عدد پراکسید، عدد یددی و ترکیب اسیدهای چرب تشکیل دهنده. دو بخش مایع و جامد به نسبت مورد نظر توزین و حین ذوب شدن به خوبی با یکدیگر مخلوط شدند. نقطه لغزش، عدد اسیدی، عدد پراکسید، عدد یددی، درصد رطوبت، میزان چربی جامد، ترکیب اسیدهای چرب تشکیل دهنده سیس و ترانس (اسید الائیدیک)، آرایش اسیدهای چرب در موقعیت ۲ مولکول تری‌گلیسرید مخلوط اولیه و همچنین لیپید بازساخته تولیدی، اندازه‌گیری و تعیین شد. همچنین، میزان باقیمانده صابون در مخلوط اولیه و در فرآورده استری شده، اندازه‌گیری شد.

نقطه لغزش با روش لوله موئین باز (AOCS, Cc4-95) (۲۰)، عدد اسیدی مطابق استاندارد ملی ایران، شماره ۴۹۳ (۱۸) و با کاربرد حلال (مخلوط پروپانول و تولوئن به نسبت‌های مساوی)، عدد پراکسید مطابق روش AOAC, 965-33 (۱۹)، عدد یددی با روش هانوس مطابق روش AOAC, 920-158 (۱۹)، درصد رطوبت مطابق استاندارد ملی ایران، شماره ۴۹۳ (۱۸) با استفاده از روش آون خلأ، میزان باقیمانده صابون با روش AOCS, 17-79 (۲۰) و میزان چربی جامد (SFC) توسط NMR و مطابق روش Gunstone و همکاران (۲۱) تعیین شدند.

• یافته‌ها

ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی روغن‌های اولیه و مخلوط آن‌ها، قبل و بعد از استری کردن در جدول ۱ ارائه شده است. نوآرایی مولکولی، نقطه لغزش مخلوط اولیه را به طور معنی‌داری ($p < 0/05$) کاهش داده و به کمتر از دمای بدن رسانده که این موضوع از نظر تغذیه‌ای و تکنولوژیکی، حائز اهمیت بسیار است. آزمون آماری، تفاوت معنی‌داری ($p < 0/05$) را بین عدد یدی فرآورده نوآرایی شده و مخلوط اولیه نشان نداد. عدد اسیدی فرآورده نوآرایی شده، نسبت به مخلوط اولیه، افزایش معنی‌داری ($p < 0/05$) نشان داد. همان طور که در جدول ۱ مشاهده می‌شود، عدد پراکسید در فرآورده، نسبت به مخلوط اولیه کاهش یافته است. کاربرد خلأ و شرایط هم‌زدن، قبل و حین فرایند موجب خارج شدن پراکسید از محیط واکنش شده است. البته تجزیه پراکسیدها در اثر حرارت نیز محتمل است.

میزان صابون در فرآورده استری شده ۶۵/۱ ppm و تقریباً سه برابر میزان آن در مخلوط اولیه بود (جدول ۱). وجود رطوبت در مخلوط اولیه، موجب کاهش فعالیت کاتالیزوری و در فرآورده نوآرایی شده، موجب کدر شدن محصول و هیدرولیز تری گلیسریدها شد بنابراین، به حداقل رساندن مقدار آن، ضروری است. در این پژوهش با کاربرد شرایط خشک کردن با خلأ میزان رطوبت در فرآورده به کمتر از مقدار ابتدایی رسانده شد.

در کلروفرم:متانول (۲:۱۷/۷) و مخلوط استاندارد اسیدهای چرب استفاده شد. صفحه TLC در تانک حاوی حلال‌های پترولیوم اتر: دی اتیل اتر: اسید استیک گلاسیال (۷۰:۲۰:۴) قرار داده شد. برای آشکار کردن لکه‌ها، شناساگر ۲' و ۷' دی کلرو فلورسئین به کار رفت که نقاطی با فلورسنت زرد - سبز روی زمینه ارغوانی در منطقه ماورای بنفش (۲۵۴ نانومتر) به وجود آورد. ناحیه ۲- منوگلیسرید (اولین ناحیه پس از مبدأ یا گلیسرول) از روی صفحه به داخل لوله آزمایش، تراشیده شده و ۲- منوگلیسریدها از سیلیکاژل با کمک ۵ml محلول ۱۰٪ متانول در پترولیوم اتر به لوله آزمایش دیگری منتقل شد. سپس با GC جداسازی و تعیین مقدار شد (۲۲-۲۰).

هنگامی که نوآرایی کامل با روند 1,2,3- Random Distribution انجام شود، نسبت موقعیت ۲ برای هر اسید چرب حدود ۳۳/۳ درصد است که از این رابطه محاسبه می‌شود:

$$100 \times \frac{\text{مول درصد هر اسید چرب در موقعیت ۲}}{\text{نسبت موقعیت ۲}} = \frac{\text{مول درصد همان اسید چرب در کل} \times 3}{\text{برای هر اسید چرب}}$$

روش‌های آماری: یافته‌های آزمایشگاهی به صورت انحراف معیار \pm میانگین ارائه شد. تجزیه و تحلیل آماری با برنامه SPSS₁₃ و با استفاده از آزمون t و در سطح اطمینان ۹۵ درصد انجام شد.

جدول ۱- ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی روغن‌های اولیه و مخلوط آن‌ها قبل و بعد از استری کردن

ویژگی						روغن
نقطه لغزش (°C)	عدد یدی (g/100 g)	عدد اسیدی (mg/g)	عدد پراکسید (meq/kg)	میزان صابون (ppm)	میزان رطوبت (%)	
-	۱۱۶/۲±۰/۸۵	۰/۰۵±۰/۰۰۴	۶/۶۱±۰/۰۷	۲۵/۴±۰/۶۲	۰/۱۶±۰/۰۰۴	آفتابگردان
۶۵/۰±۰/۴۱	۶/۳۸±۰/۴۲	۰/۷۸±۰/۰۳۵	۰/۱۰±۰/۰۰۳	-	-	فلیک سویا
۵۵/۹±۰/۳۸a*	۸۲/۴±۰/۹۷a	۰/۲۷±۰/۰۰۹a	۴/۸۲±۰/۰۵a	۱۸/۵±۰/۷۹a	۰/۱۳±۰/۰۰۵a	مخلوط اولیه
۳۳/۹±۰/۴۹b	۸۲/۵±۱/۱۰a	۰/۵۴±۰/۰۱۱b	۴/۳۹±۰/۰۷b	۶۵/۱±۰/۷۸b	۰/۰۴±۰/۰۱b	فرآورده استری شده

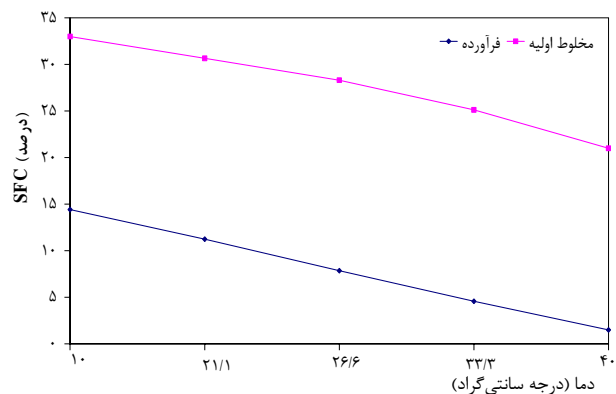
*حروف یکسان نشان دهنده عدم وجود اختلاف آماری معنی‌دار در سطح ۵٪ است.

بار تکرار، از نظر میزان اسیدهای چرب پالمیتیک، استئاریک، الئیدیک، اولئیک، لینولئیک و لینولنیک بررسی شد. میانگین و انحراف معیار میزان اسیدهای چرب اندازه‌گیری شده به ترتیب $0.7/0.1$ ، $8.56/0.117$ ، 27.53 ± 0.117 ، 0.36 ± 0.13 ، 22.49 ± 0.13 ، 38.68 ± 0.13 و 1.45 ± 0.03 بود.

همان طور که در جدول ۲ مشاهده می‌شود، فرایند استری کردن تصادفی، ترکیب شیمیایی اسیدهای چرب موجود را تغییر نداده است. وجود 0.36 درصد اسیدهای چرب ترانس در فرآورده نوآرایی شده، به استفاده از فلیک سویا مربوط می‌شود که حاوی حدود 2 درصد ایزومر ترانس (اسیدالئیدیک) است. چربی بازساخته در این پژوهش، حاوی مقادیر قابل ملاحظه‌ای اسیدهای چرب غیراشباع، به ویژه اسیدهای چرب چند غیراشباعی ضروری است. به طوری که نسبت P/S+T یا نسبت اسیدهای چرب چند غیراشباعی به مجموع اسیدهای چرب اشباع و اسیدهای چرب ترانس حدود $1/13$ برآورد می‌شود.

بررسی آرایش اسیدهای چرب در ساختار مولکول‌های تری‌گلیسرید (جدول ۲) نشان داد در مخلوط اولیه روغن‌ها و چربی‌ها با منشأ نباتی، بخش عمده اسیدهای چرب غیراشباع در موقعیت ۲ مولکول قرار دارند و در نتیجه، اسیدهای چرب اشباع پالمیتیک و استئاریک موقعیت‌های ۱ و ۳ مولکول‌های تری‌گلیسرید را اشغال می‌کنند. به عنوان مثال، در مخلوط اولیه $11/6$ درصد از اسید پالمیتیک و $28/2$ درصد از اسید استئاریک در موقعیت ۲ بودند. وجود این مقدار اسید استئاریک در موقعیت ۲ مخلوط اولیه به استفاده از فلیک سویا مربوط می‌شود که بخش عمده آن، تری‌استئارین است. پس از تبادل تصادفی گروه‌های آسید، طی نوآرایی مولکولی، نسبت اسیدهای پالمیتیک و استئاریک موجود در موقعیت ۲ به ترتیب از $11/6$ به $33/6$ درصد و از $28/2$ به $29/9$ درصد افزایش یافت. این تغییر برای اسیدهای چرب غیراشباع اولئیک و لینولئیک موجود در موقعیت ۲ به ترتیب از $27/4$ و $37/9$ درصد در مخلوط اولیه به $32/0$ و $30/1$ درصد در فرآورده نهایی بود.

در شکل ۱ میزان چربی جامد فرآورده تهیه شده از مخلوط روغن آفتابگردان و فلیک سویا با نسبت وزنی $70:30$ قبل و بعد از استری کردن نشان داده شده است. تکمیل تبادلات تصادفی و تشکیل تری‌گلیسریدهایی با ساختار مولکولی جدید موجب تغییر نیروهای جاذبه‌ای و اندروالس و در نتیجه، تأثیر متقابل بلورهای چربی در شبکه سه بُعدی چربی جامد- مایع شده و به این ترتیب، بر خواص رئولوژیکی و عملکردی چربی حاصل در دماهای مختلف اثر می‌گذارد. با در نظر گرفتن نوع روغن در مخلوط اولیه و خواص عملکردی مطلوب محصول نهایی، افزایش یا کاهش میزان SFC در درجه حرارت خاص به عنوان نشانه‌ای از کامل شدن تبادلات تصادفی و نوآرایی مولکولی محسوب می‌شود (۲۵). همان طور که در شکل ۱ مشاهده می‌شود، نوآرایی مولکولی، میزان چربی جامد را کاهش داده و منحنی SFC فرآورده استری شده، نسبت به مخلوط اولیه کاملاً تغییر کرده است که دلالت بر بهبود خواص پلاستیکی محصول دارد.



شکل ۱- میزان چربی جامد (SFC) فرآورده تهیه شده از مخلوط روغن آفتابگردان و فلیک سویا (۷۰:۳۰) قبل و بعد از استری کردن

نتایج آنالیز ترکیب اسیدهای چرب تشکیل دهنده مخلوط روغن آفتابگردان و فلیک سویا (۷۰:۳۰) قبل و بعد از استری کردن و همچنین نوع و نسبت اسیدهای چرب موجود در موقعیت ۲ ساختار مولکول تری‌گلیسرید در جدول ۲ ارائه شده است. برای تعیین تکرارپذیری شرایط انتخاب شده در اندازه‌گیری اسیدهای چرب، یک نمونه مخلوط اولیه روغن آفتابگردان و فلیک سویا (۷۰:۳۰) با ۸

جدول ۲- ترکیب اسیدهای چرب تشکیل دهنده روغن‌های اولیه و مخلوط آن‌ها، قبل و بعد از استری کردن و نسبت اسیدهای چرب موجود در موقعیت ۲ تری‌گلیسریدها

P/S+T*	اسیدهای چرب (mol%)						روغن
	C _{18:3}	C _{18:2}	C _{18:1}	C _{18:1t}	C _{18:0}	C _{16:0}	
	۲/۰۰	۵۴/۸۶	۳۰/۶۱	-	۳/۹۰	۷/۶۸	آفتابگردان
	-	-	۱/۹۳	۲/۲۱	۸۳/۸۹	۱۰/۹۷	فلیک سویا
• مخلوط اولیه							
۱/۱۱	۱/۴۵	۳۸/۶۸	۲۲/۴۹	۰/۳۶	۲۷/۵۳	۸/۵۶	ترکیب اسیدهای چرب (اندازه‌گیری شده)
۱/۰۷	۱/۴۰	۳۸/۴۰	۲۲/۰۰	۰/۶۶	۲۷/۹۰	۸/۶۷	ترکیب اسیدهای چرب مورد انتظار (محاسبه شده)
-	-	۴۴/۰۴	۱۸/۵۲	-	۲۳/۲۷	۲/۹۹	۲- مونوگلیسرید
-	-	۳۷/۹	۲۷/۴	-	۲۸/۲	۱۱/۶	نسبت ۲- مونوگلیسرید
• فراورده استری شده							
۱/۱۳	۱/۴۲	۳۹/۳۲	۲۲/۶۳	۰/۳۶	۲۷/۰۶	۸/۵۸	ترکیب اسیدهای چرب
-	۱/۲۱	۳۵/۵۵	۲۱/۷۲	-	۲۴/۲۸	۸/۶۵	۲- مونوگلیسرید
-	۲۸/۳	۳۰/۱	۳۲/۰	-	۲۹/۹	۳۳/۶	نسبت ۲- مونوگلیسرید

$$*P/S+T=(C_{18:2}+C_{18:3})/(C_{16:0}+C_{18:0}+C_{18:1t})$$

• بحث

نظر گرفته شد، به طوری که کارخانجات برای اجرای این روش احتیاج به ماشین‌آلات جدید و حتی تغییر زیاد در خط تولید نداشته باشند.

در جدول ۱ مشاهده می‌شود که نوآرایی مولکولی، نقطه لغزش مخلوط اولیه را به طور معنی‌داری ($p < 0.05$) کاهش داده است. کاهش نقطه لغزش را می‌توان به کاهش تری‌گلیسریدهای S₃ با نقطه لغزش بالا در مخلوط اولیه و تشکیل تری‌گلیسریدهای S₂U و U₂S با نقطه لغزش پایین‌تر در محصول نوآرایی شده، نسبت داد. چربی بازساخته حاصل، با نقطه لغزش حدود ۳۴°C برای تهیه انواع مختلف شورتینگ، روغن‌های قنادی و مارگارین مناسب است. Gruczynska و Maciaszek (۹)، Petrauskaite و همکاران (۱۷)، List و همکاران (۱۶، ۱۵) و Lo و Handle (۱۴) نیز این کاهش مطلق را در نقطه لغزش فراورده‌ها، پس از نوآرایی مولکولی گزارش کرده‌اند.

به طور کلی، مواد اولیه برای استری کردن شیمیایی، باید بر حسب نوع کاتالیزور مصرفی، ویژگی‌های کیفی مطلوبی داشته باشند. رطوبت، اسیدهای چرب آزاد و پراکسیدها بر فعالیت کاتالیزور متوکسید سدیم، اثر منفی دارند. اگرچه در حضور مقادیر کافی متوکسید سدیم در محیط واکنش، اسیدهای چرب آزاد خنثی شده و آب هم با کاتالیزور اضافی واکنش می‌دهند. اما در این حالت، هزینه‌ها و همچنین افت تصفیه به شدت افزایش می‌یابد که از نظر اقتصادی، حائز اهمیت است. همان‌طور که در جدول ۱ مشاهده می‌شود، روغن‌های اولیه از این نظر ویژگی‌های کیفی مطلوبی نداشتند. از آنجا که هدف نهایی تحقیق حاضر، بررسی امکان کاربرد فرایند در مقیاس صنعتی و با توجه به امکانات و شرایط کارخانجات تولید روغن نباتی کشور بود، در انتخاب مواد اولیه، تجهیزات و شرایط واکنش، جنبه‌های اقتصادی کار در مقیاس بزرگ نیز در

قطبی در محصول نهایی را تأیید می‌کند (۹). نتایج این تحقیقات نشان می‌دهد که استفاده از کاتالیزور متوکسید سدیم در مقایسه با دو کاتالیزور زیستی Liozyme IM و Novozym 435 موجب تشکیل مقادیر بیشتری ترکیبات قطبی شده است. Hoshina و همکاران (۱۱) با نوآرایی مولکولی تری‌گلیسریدها به روش استری کردن نشان دادند که ساختار مولکولی تری‌گلیسریدها و جایگاه قرار گرفتن اسیدهای چرب روی مولکول تری‌گلیسرید بر پایداری اکسیداتیو و حرارتی روغن‌های خوراکی، شکل‌گیری محصولات اکسیداسیون و ترکیبات مؤلّد بو و ویژگی‌های کلی فیزیکی و شیمیایی روغن‌ها مؤثر است. از آنجا که انتظار می‌رود، روی این فرآورده استری واسطه، فرایندهای رنگبری و بی‌بو کردن نیز انجام شود، بالا بودن نسبی عدد پراکسید و عدد اسیدی در این مرحله از فرایند و در مقیاس پایلوت، نگران‌کننده نیست.

صابون، اصلی‌ترین محصول جانبی در فرایند استری کردن است. ورود آب برای خاتمه دادن به واکنش، موجب تبدیل متوکسیدسدیم به صابون، متانول، استرهای متیل و سود می‌شود. پس میزان صابون به طور طبیعی افزایش می‌یابد. بخشی از صابون دوباره در این مرحله به اسیدهای چرب تبدیل می‌شود (۱۷). البته، استفاده از مراحل شست‌وشو و سپراتورهای موجود در خط تصفیه روغن‌ها و همچنین مرحله رنگبری بعد از فرایند استری کردن، می‌تواند میزان صابون را به نحو چشمگیری کاهش دهد و حتی به حدود صفر برساند.

همان طور که در شکل ۱ مشاهده می‌شود، نوآرایی مولکولی، میزان چربی جامد را کاهش داده است. Lo و Handle (۱۴)، Petrauskaite و همکاران (۱۷)، List و همکاران (۱۷، ۱۶) نیز کاهش میزان SFC پس از فرایند را گزارش کرده‌اند. به نظر می‌رسد که اصلی‌ترین علت کاهش SFC، تغییر در ساختار مولکولی تری‌گلیسریدها و کاهش نسبت تری‌گلیسریدهای دارای نقطه لغزش بالاتر (S_2 و S_3) در نتیجه واکنش استری کردن باشد. با

فرایند استری کردن، تأثیر معنی‌داری بر عدد یددی فرآورده نوآرایی شده نداشت (جدول ۱) که این نتیجه، قابل انتظار بود. زیرا در فرایند استری کردن، تنها نوآرایی اسیدهای چرب، روی اسکلت گلیسرولی و با جابه‌جایی گروه‌های آسپیل از یک استر به استر دیگر انجام می‌شود (۱) و تغییر شیمیایی قابل ملاحظه‌ای در ماهیت اسیدهای چرب تشکیل دهنده چربی به وجود نمی‌آید. Lo و Handle (۱۴) نیز عدم تغییر عدد یددی، هنگام استری کردن تصادفی شیمیایی را گزارش کرده‌اند. در واقع، اعداد یددی بالا، به معنی مقادیر بیشتر اسیدهای چرب غیراشباع است. به کمک استری کردن می‌توان فرآورده‌ای تولید کرد که نقطه لغزش آن حدود روغن نباتی هیدروژنه متداول ($37-40^\circ\text{C}$) باشد، اما عدد یددی آن بسیار بالاتر باشد. این موضوع از نظر تغذیه‌ای، اهمیت فراوانی دارد.

عدد اسیدی فرآورده استری شده، نسبت به مخلوط اولیه افزایش معنی‌داری ($p < 0.05$) نشان داد که به نظر می‌رسد، به دلیل فعالیت خوب کاتالیزوری و همچنین انجام هیدرولیز اسیدی تری‌گلیسریدها و تشکیل اسیدهای چرب آزاد به دلیل استفاده از آب و محلول اسید سیتریک ۰/۰۱ درصد در مرحله خنثی سازی کاتالیزور باشد. Gruczynska و Maciaszek (۹) و Petrauskaite و همکاران (۱۷) و Lo و Handle (۱۴) نیز افزایش عدد اسیدی را گزارش کرده‌اند.

همان طور که در جدول ۱ مشاهده می‌شود، عدد پراکسید در فرآورده، نسبت به مخلوط اولیه، کاهش یافته است. کاربرد خلأ و شرایط هم‌زدن، قبل و حین فرایند موجب خارج شدن پراکسید از محیط واکنش شده است. مطالعات Ledochowska و Wilczynska (۱۰) روی پایداری اکسیداتیو چربی‌های نوآرایی شده به روش شیمیایی و آنزیمی نشان داد که لیپیدهای بازساخته حاصل، پایداری اکسیداتیو کمتری نسبت به تری‌گلیسریدهای اولیه داشته‌اند و این موضوع احتمالاً به دلیل حضور ترکیبات قطبی است. بررسی‌های انجام شده توسط Gruczynska و Maciaszek در سال ۲۰۰۰ نیز افزایش میزان ترکیبات

بررسی نوآرایی مولکولی روغن‌ها در این پژوهش، با تحقیقات HandleLo (۱۴)، List و همکاران (۱۶، ۱۵) و Petrauskaite و همکاران (۱۷) انطباق فراوانی دارد.

از نظر آرایش اسیدهای چرب در ساختار مولکول‌های تری‌گلیسرید (جدول ۲) در مجموع، نسبت اسیدهای چرب در موقعیت ۲ تری‌گلیسریدها با مقدار مورد انتظار در تئوری توزیع تصادفی (1,2,3- Random Distribution) تطابق فراوانی دارد و با شرایط به کار رفته در فرایند استری کردن، تقریباً نسبت تصادفی ۳۳/۳ درصد به دست آمده است.

باتوجه به گرایش جهانی برای مصرف روغن‌های مایع یا نیمه جامد با درجه غیراشباع بالا و محدود کردن دریافت ایزومرهای ترانس و همچنین پتانسیل اقتصادی بالا و سرشت رقابتی و پویای نوآرایی‌های مولکولی، انتظار می‌رود که در آینده نزدیک، تولید چربی‌های بازساخته از طریق فرایند استری کردن، یکی از مطرح‌ترین روش‌های فراوری روغن‌ها و چربی‌ها باشد.

نتایج این تحقیق نشان می‌دهد که استفاده از فرایند استری کردن شیمیایی برای دستکاری مولکولی تری‌گلیسریدها و نوآرایی اسیدهای چرب در ساختار مولکولی آن‌ها به منظور تولید مارگارین و شورتینگ با خواص فیزیکی و عملکردی مورد نظر، در مقیاس پایلوت با تجهیزات موجود در خطوط تولید کارخانجات تولید روغن کشور از نظر تکنولوژی امکان‌پذیر است.

سیاسگزاری

از مسئولان محترم انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور برای در اختیار گذاشتن بودجه و امکانات لازم برای انجام این پژوهش، از کارخانه روغن نباتی پارس برای در اختیار گذاشتن کنورتور و برخی امکانات آزمایشگاهی، از بخش صنایع غذایی (آزمایشگاه روغن) مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران برای همکاری در آنالیز اسیدهای چرب سیاسگزاری می‌شود.

توجه به میزان چربی جامد فراورده در دماهای مختلف (شکل ۱) به نظر می‌رسد که برای دستیابی به خواص پلاستیکی مشابه روغن‌های نباتی هیدروژنه معمول، باید از چربی جامد (فلیک) بیشتری استفاده کرد. وجود SFC معادل ۱۴ درصد در 10°C (دمای شاخص یخچال) و حدود ۵ درصد در دمای $33/3^{\circ}\text{C}$ امکان تهیه مارگارین‌های با قوام و خواص رئولوژیکی مناسب در دمای یخچال و احساس دهانی مطلوب را میسر می‌سازد که این مشخصات با ویژگی‌های SFC فراورده استری شده حاضر مطابقت دارد (۲۶، ۲۷).

استری کردن تصادفی، ترکیب شیمیایی اسیدهای چرب موجود را تغییر نداده است (جدول ۲). اگرچه سعی شد در تهیه فلیک سویا، هیدروژنه کردن به صورت کامل انجام شود، ولی ۳ تا ۴ درصد اسیدهای چرب غیراشباع، همچنان در فلیک باقی ماند. بنابراین، در فراورده حاصل، حدود ۰/۳۶ درصد اسیدهای چرب ترانس مشاهده می‌شود. البته، این مقدار ایزومر ترانس (۰/۲ تا ۰/۵ درصد) به طور طبیعی در بسیاری از مواد غذایی مثل لبنیات و پیه گاو وجود دارد (۲۷). از نظر مقررات بین‌المللی، فراورده حاوی کمتر از ۰/۵ درصد اسیدچرب ترانس در هر Serving، بدون ترانس محسوب می‌شود (۲۸).

در چربی بازساخته در پژوهش حاضر، نسبت P/S+T حدود ۱/۱۳ است. سازمان‌های WHO و FAO برای این نسبت، مقدار حداقل ۱ را توصیه می‌کنند. از این نظر، فراورده نوآرایی شده، محصولی مناسب است. بررسی محصولات ۱۲ کارخانه تولید روغن نباتی هیدروژنه در ایران در سال ۱۳۸۱ نشان می‌دهد که نسبت فوق برابر ۰/۱۲ و تقریباً یک دهم مقدار توصیه شده جهانی است. به طور میانگین ۳۷/۷ درصد از اسیدهای چرب موجود در این روغن‌ها با آرایش ترانس بوده‌اند و ۳۲/۲ درصد اسید چرب الائییدیک وجود داشته است (۲۹). به طور کلی، ترکیب اسیدهای چرب اشباع و غیراشباع در فراورده نوآرایی شده به روش استری کردن، نتایج مطلوبی دارد. نتایج حاصل از

• References

- Namal Senanayake SPJ, Shahidi F. Modification of fats and oils via chemical and enzymatic methods. In: Shahidi, F, editor. *Bailey's industrial oil and fat products*. vol.3, 6th ed. New Jersey: John Wiley and Sons Inc. 2005: 555-584.
- Iqbal Bhangar M, Anwar F. Fatty acid composition and contents of trans unsaturated FA in hydrogenated vegetable oils and blended fats from Pakistan. *JAOCS* 2004; 81(2): 129-134.
- Juttelstad A. Trans fats: Status and solutions. *Food Technol.* 2004; 58(1): 20-22.
- Hunter JE. Dietary levels of trans-fatty acids: basis for health concerns and industry efforts to limit use. *Nutr. Res* 2005; 25, 499-513.
- Tarrago-Trani MT, Phillips KM, Lemar LE, Holden JM. New and existing oils and fats used in products with reduced trans fatty acid content. *J. Am. Diet Assoc* 2006; 106(6): 867-880.
- Jang ES, Jung MY, Min B. Hydrogenation for low trans and high conjugated fatty acids. *Comprehensive Rev. in Food Sci. Food Safety* 2005; 1: 22-30.
- Nielsen K. 2006. Is the quality and cost of food affected if industrially produced trans fatty acids are removed? *Atherosclerosis Suppl.* 2006; 7: 61-62.
- Shahidi F, Haman F. Improving life and health with structured lipids. *INFORM* 2006; 17, 178-180.
- Gruczynska E, Maciaszek K. Interesterification as a method of modification of properties of lipids. *Zywnosc* 2000; 7 (3 Suppl.), 31-38.
- Ledochowska E, Wilczynska E. Comparison of the oxidative stability of chemically and enzymatically interesterified fats. *Fette/Lipid.* 1998; 100(8): 343-348.
- Hoshina R, Endo Y, Fujimoto K. Effect of triacylglycerol structures on thermal oxidative stability of edible oil. *JAOCS* 2004; 81(5): 461-465.
- List GR, Zero trans margarines: Preparation, structure and properties of interesterified soybean oil trisaturate blends. *JAOCS* 1977; 54(10): 408-411.
- Chobanov D, Chobanova R. Alterations in glyceride composition during interesterification of mixtures of sunflower oil with lard and tallow. *JAOCS* 1977; 54: 47-50.
- Lo YC, Handel AP. Physical and chemical properties of randomly interesterification blends of soybean oil and tallow for use as margarine oils. *JAOCS* 1983; 60(4): 815-818.
- List GR, Mounts TL, Orthoefer F. Margarine and shortening oils by interesterification of liquid and trisaturated triglycerides. *JAOCS* 1995; 72(3): 379-382.
- List GR, Pelloso T, Orthoefer F. Preparation and properties of zero trans soybean oil margarines. *JAOCS* 1995; 72(3): 383-384.
- Petrauskaite V, De Greyt, W, Kellens M, Hughebaert A. Physical and chemical properties of trans-free fats produced by chemical interesterification of vegetable oil blends. *JAOCS* 1998; 75(4):489-493.
۱۸. نمونه برداری و روش های آزمون روغن ها و چربی های خوراکی. استاندارد ملی شماره ۴۹۳، کرج: موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران؛ ۱۳۸۳.
- Cunniff P, editor. *Official methods of analysis of AOAC international*, 16th ed., 3rd Revision, Maryland: AOAC International. 1997.
- Firestone D, editor. *Official methods and recommended practices of the AOCS*, 4th ed., Champaign, IL: American Oil Chemists Society. 1989.
- Gunstone FD, Harwood JL, Padley FB. *The Lipid Handbook*. 2nd ed. Chapman & Hall. London. 1994: 594-596, 281-282.
- Christie WW. In: Hamilton RJ, Rossell JB, editors. *Analysis of oils and fats*. London: Elsevier Applied Science. 1987; 313-341.
- Christie WW, Nikolova-Damyanova B, Laakso P, Herslof B. Stereospecific analysis of triacyl-sn – glycerols via resolution of diastereomeric diacylglycerol derivatives by high performance liquid chromatography on silica. *JAOCS* 1991; 68(10): 695-701.
- Thomas AE, Scharoun JE, Ralston H. Quantitative estimation of isomeric monoglycerides by thin-layer chromatography. *JAOCS* 1965; 42(10): 789-792.
- Rousseau D. Restructuring butter fat through blending and chemical interesterification. 3. Rheology. *JAOCS* 1996; 73(8): 983-989.
- Mag TK. Margarine oils, blends in Canada. *INFORM* 1994; 5(12): 1350-1353.
- List GR. Decreasing trans and saturated fatty acid content in food oils; *Food Technol.* 2004; 58(1): 23-31.
- Food and Drug Administration. *Guidance for industry and FDA: Requesting an extension to use existing lable stock after the trans fat labeling*. U. S. Department of Health and Human Services. <http://www.cfsan.fda.gov/guidance.html>. 2005.
۲۹. زندی پروین، احمدی میترا، خوش طینت خدیجه، رکنی علیرضا، سالارکیا ناهید، شایباز مهناز و همکاران. گزارش وضعیت روغن های خوراکی در ایران، تهران: دبیرخانه شورای غذا و تغذیه کشور. ۱۳۸۲. صفحات ۱۶-۳۰.