

## آزمایشگاه روغن

نقش روغن ها و چربی ها در تغذیه انسان یکی از مهمترین زمینه های مورد بررسی در علم تغذیه است. روغن ها و چربی ها به عنوان واسطه انتقال حرارت، گرمای لازم برای پختن را به ماده غذایی رسانده و باعث خوش طعم، لذیذ شدن، بهبود رنگ و بافت غذاها می شود. این مواد دارای ویژگی های عملی مهمی همچون عمل روان کنندگی و عمل ور آمدن خمیر بوده و در صنایع غذایی به طور گسترده به مصرف می رسند.

چربی ها همچنین یک منبع ذخیره مهم برای ویتامین های آ، دی، ای و ک میباشند. از طرف دیگر چربی ها نقش بسیار مهمی در تولید تستوسترون و ویتامین دی دارند. چربی های غیر اشباع میتوانند با کنترل سطح کلسترول سلامت قلب را بهبود بخشند و میزان امید به زندگی افزایش دهند. علاوه بر آن چربی های غیر اشباع در دماهای بالا کاملاً پایدار هستند و به همین دلیل گزینه مناسبی برای پخت و پز هستند. از نظر تغذیه مصرف دو اسید چرب امگا ۳ و امگا ۶ سلامتی انسان ضروری می باشد. این اسید های چرب برای سنتر پروستاگلاندین ها و ترومبوکسان ها که پیام رسان های داخل سلول می باشد.

آزمایشگاه روغن معاونت غذا و دارو تبریز با داشتن تجهیزات و کادر مجرب پارامتر های مختلفی جهت بررسی کیفیت روغن و چربی خوراکی بکار میگیرد. نمونه های ارسال شده به بخش روغن شامل تولیدات روغن واحدهای تولیدی و روغن های جانشین (کره کاکائو- روغن های جامد قنادی و ...) و همچنین روغن های مورد استفاده در بخش تولیدات اصناف (قنادی و غذاخوری ها و ...) با استفاده از این پارامتر ها مورد بررسی قرار می گیرند.

عمده ترین پارامتر های ارزیابی کیفیت روغن و چربی در این آزمایشگاه بشرح ذیل (طبق استانداردهای مرتبط) میباشد:

- عدد پراکسید
- اندیس یدی
- عدد انیسیدین با استفاده از دستگاه اسپکتوفتومتری
- عدد صابونی
- پایداری اکسیداسیونی با استفاده از روش رنسیمت
- عدد اسیدی اسید های چرب آزاد
- میزان رنگ با استفاده از دستگاه لایباند
- پروفایل اسیدهای چرب و اسیدهای چرب ترانس
- آزمون های استرول های گیاهی

## تجهیزات

- GC
- دستگاه رنسیمت
- تعیین نقطه ذوب
- کابینت UV
- لاوی باند
- ترازو

### **وظایف کارشناس بخش روغن**

- انجام آزمایشات کیفیت روغن
- آموزش مسئولین فنی کارخانجات
- ارزیابی آزمایشگاههای کارخانجات استان

**مسئول بخش روغن:** مهندس ذوقی کارشناس ارشد صنایع غذایی