

## بررسی اثرات روش حمل و نقل ومدت نگهداری زیتونهای روغنی قبل از فرآیند روغن کشی در کیفیت و کمیت روغن استخراج شده

سید حسین میر نظامی ضیابری<sup>۱</sup>، عطاء... ربانی<sup>۲</sup>، قدرت... فلاح<sup>۳</sup> و محمد رضائی ملک رودی<sup>۴</sup>

۱- گروه علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران، کرج

۲- جهاد دانشگاهی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران، کرج

۳- کارخانه روغن کشی اتکا گنجه، رودبار

۴- ایستگاه تحقیقات زیتون، رودبار

انسان از گذشته های بسیار دور با ارزش غذایی میوه زیتون آشنا بوده است به خصوص کنه روغن استخراج شده از میوه زیتون سرشار از اسید اولئیک (امگا۹) ۱:۱۸ C می باشد. شایان ذکر است که در ارقام مختلف زیتون میزان اسیدهای چرب اشباع شده و اشباع نشده متفاوت است. عوامل متعددی می توانند بر روی کیفیت روغن استخراج شده مؤثر باشند که بعضی از این عوامل عبارتند: از ۱- حمل و نقل میوه زیتون. ۲- بسته بندی، ۳- مدت نگهداری و ۴- فرآیند روغن کشی هدف از انجام این پژوهش بررسی اثرات روش حمل و نقل و مدت نگهداری زیتونهای رقم روغنی محلی و زرد قبل از روغن کشی در کیفیت و کمیت روغن استخراج شده بود. در این طرح ۵۰۰۰ کیلوگرم میوه زیتون (رقم روغنی محلی و زرد) به روش دست چین برداشت و مورد استفاده قرار گرفت. میوه های برداشت شده در سه نوع بسته بندی (گونی به عنوان بسته بندی متداول، جعبه چوبی و جعبه پلاستیکی) به کارخانه روغن کشی منتقل شدند. در کارخانه به میوه های زیتون ۲/۵ درصد نمک افزوده شد و سپس از آنها به روش صنعتی (پرس هیدرولیک) و آزمایشگاهی، روغن استحصال گردید. سپس عوامل کیفی در روغن استحصال شده (اسیدیته، میزان راندمان روغن، میزان روغن باقی مانده در کنجاله، پراکسید، عدد غیر قابل صابونی، اسیدهای چرب اشباع شده و اشباع نشده) مورد بررسی قرار گرفت. همچنین میوه های زیتون به مدت ۱۵ و ۳۰ روز در محیط نگهداری و از آنها به دو روش فوق روغن استخراج شد و عوامل کیفی بر روی آنها اندازه گیری گردید.

نتایج به دست آمده نشان می دهد که مدت نگهداری و نوع بسته بندی در افزایش فساد میوه زیتون و کاهش ارزش کیفی روغن استحصال شده مؤثر است.