

【作者】	何志勇
【单位】	江南大学食品科学与技术国家重点实验室, 江苏无锡
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	27
【发表页码】	11804 - 11805 , 11817
【关键字】	橄榄; 橄榄油; 脂肪酸; GC/ MS
【摘要】	<p>[目的] 促进橄榄的深加工利用, 为更好地开发利用橄榄资源提供依据。 [方法] 采用索氏抽提法提取橄榄果实中的果肉油和核仁油, 运用气相色谱- 质谱联用(GC/ MS) 技术对其脂肪酸组分进行对比分析。[结果] 橄榄果实中的脂肪主要存在于核仁中, 果肉脂肪含量较少。橄榄核仁油和果肉油中的主要脂肪酸种类基本相同, 但各组分相对含量有所差异。橄榄核仁油中检出13 种脂肪酸, 其中不饱和脂肪酸含量达73 .3 % , 以亚油酸为主。橄榄果肉油中检出10 种脂肪酸, 其中不饱和脂肪酸含量为70 .4 % , 以油酸为主。橄榄果肉油和核仁油的油酸相对含量分别为55 .2% 和30 .5% , 亚油酸相对含量分别为4 .7% 和41 .8% 。[结论] 橄榄的营养保健价值较高, 具有很好的开发利用前景。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭