

FTB 53 (1) 81-86.

(FTB-3719)

Antioksidacijska svojstva, oksidacijska stabilnost i hranjiva vrijednost ulja iz ljuske i jezgre iranske pistacije (*Pistacia khinjuk*)

Sažetak

U ovom su radu iz ljuske i jezgre iranske pistacije ekstrahirana ulja koja se mogu koristiti u proizvodnji hrane kao prirodna biljna ulja s antioksidacijskim svojstvima. Da bi se utvrdio njihov antioksidacijski učinak, plinskom je kromatografijom analiziran sastav masnih kiselina, a visokodjelotvornom tekućinskom kromatografijom udjel tokoferola. Oksidacijska je stabilnost ulja ispitana određivanjem peroksidnog i anisidinskog broja tijekom zagrijavanja ulja na 100, 110 i 120 °C. Plinskom je kromatografijom utvrđeno da je u oba ulja najzastupljenija oleinska kiselina, a iz malog udjela zasićenih masnih kiselina, velikog udjela mononezasićenih masnih kiselina i omjera ω -6 i ω -3 polinezasićenih masnih kiselina zaključeno da su ulja nutritivno uravnotežena. Osim toga, velik je udjel tokotrienola u oba ulja vjerojatno utjecao na njihovu oksidacijsku stabilnost tijekom zagrijavanja. Rezultati pokazuju da je ulje dobiveno iz ljuske pistacije imalo nešto bolja svojstva od onog iz jezgre pistacije. Međutim, oba se ulja mogu dodati uljima koja lako oksidiraju, da im produlje rok trajanja.

Ključne riječi: kemijski sastav, ulje iz ljuske pistacije, ulje iz jezgre pistacije, iranska pistacija (*Pistacia khinjuk*), oksidacijska stabilnost