


GIDALARDA YAĞ ANALİZLERİ

Gıdalarda kullanılan yağ tayin yöntemleri

- Ekstraksiyon yöntemleri
- Yağın eritilerek uzaklaştırıldığı yağ tayin yöntemleri

Ekstraksiyon yöntemleri

Prensibi: çözücülerle katı veya sıvı gıdalardan yağ ve benzeri bileşiklerin çözüldürülerek diğer kısımlardan ayrılmasıdır.

- 
- 1. Sürekli ekstraksiyon sistemleri
 - 2. Kesikli ekstraksiyon sistemleri
 - 3. Maserasyon yöntemi
 - 4. Süper kritik solvent ekstraksiyon yöntemi

- Ekstraksiyon süresini etkileyen faktörler

I. Materyalin özelliđi

- Çözeltiye geçen komponentlerin oranı
- Bir komponentin diđerinin çözünürlüğüne etkisi
- Partiküllerin iriliđi
- Fazla ve az çözünen komponentlerin nisbi oranı

2. Çözücünün tabiatı

- Kullanılan solventin çözme gücü
- Difüzyon olma kabiliyeti

3. Materyalin yüzey genişliği

4. Çözücünün sirkülasyon hızı

5. Materyal ile çözücünün nispi oranı

Yağın eritilerek uzaklaştırıldığı yağ tayin metodları

Bu metodlar çok hızlı yağ tayininin yapılması gerektiği durumlarda kullanılır.

Bunlar

- Rendering metodu:
- Ohmic ısıtma yöntemi