

1. รายการบรรณานุกรม

1.1.Name (Author Name or Corporate name) : Tesedo, Javier ; ...[et al.]

1.2 Article Title : Fatty acid profiles of processed chicken egg yolks

1.3 Journal Title: Journal of Agricultural and Food Chemistry

Vol. 54 No.17 Year 2006. Page 6255-6260

2. ชื่อภาษาไทย (ชื่อแปล)

โครงสร้างกรดไขมันในไข่แดงของไก่ที่ผ่านกระบวนการผลิต

3. สรุปสาระสำคัญ / บทคัดย่อภาษาไทย

จากการศึกษาองค์ประกอบของกรดไขมันในไข่แดงของไก่ที่ผ่านกระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรม ได้แก่ การทำให้เป็นเนื้อเดียวกัน (Homogenization) การฆ่าเชื้อแบบพาสเตอร์ (pasteurization) การทำให้แห้ง (drying) และการเพิ่มคุณค่าโอเมกา-3(omega-3) ในไข่แดง พบว่า โดยทั่วไป 90% ของกรดไขมันในไข่แดงของไก่ประกอบด้วย C16:0 C18:0 C18:1 n-9 และ C18:2 n-6 ข้อมูลจากการวิเคราะห์ทางสถิติแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างกรดไขมัน ความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญยังคงมีอยู่และขึ้นกับแหล่งที่มาของไข่และกรรมวิธีการผลิต องค์ประกอบของกรดไขมันในตัวอย่างไข่แดงที่เพิ่มคุณค่าด้วยโอเมกา-3 ส่วนมากเป็นกลุ่มของ C16:0 C16:1 n-7 C18:3 n-6 และ C24:0 องค์ประกอบของกรดไขมันในตัวอย่างที่ไม่ได้ผ่านการฆ่าเชื้อแบบพาสเตอร์และความร้อนส่วนมากเป็น C18:1 n-11 และ C18:1 n-9