

Masalah ketengikan pada minyak goreng dan cara penaggulangannya

Rudy Kristianto, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20180089&lokasi=lokal>

Abstrak

Ketengikan yang terjadi pada minyak goreng disebabkan oleh senyawa-senyawa berantai pendek yang merupakan produk dari proses oksidasi yang terjadi pada ikatan rangkap yang terdapat pada minyak goreng tersebut. Proses oksidasi ini disebut juga "oxidative rancidity". Proses oksidasi ini berlangsung melalui suatu mekanisme radikal bebas yang membutuhkan suatu inisiator yang berupa energi seperti panas dan cahaya. Proses oksidasi ini dipercepat dengan adanya prooksidan, seperti misalnya logam-logam runtuhan Cu, Fe, Co, Ni. Proses oksidasi ini tak dapat dicegah, hanya dapat diperlambat antara lain dengan penambahan antioksidan.