

Long-term storage of three unconventional oils

By **Abdalbasit Mariod**¹, **Bertrand Matthäus**², **K. Eichner**³ y **Ismail H. Hussein**⁴

- ¹ Food Science & Technology Department, College of Agricultural Studies, Sudan University of Science & Technology, P.O Box 71 Khartoum North, Sudan.
² Institute for Lipid Research of the Federal Research Center for Nutrition and Food, Piusallee 68/76, 48147 Münster, Germany.
³ Institute for Food Chemistry of the Westfälische-Wilhelms-University, Corrensstr. 45, 48149 Münster, Germany.
⁴ National Oil Processing Research Institute, University of Gezira, P.O Box 20, Wad Madani Sudan.
Corresponding author: basitmariod@yahoo.com

RESUMEN

Conservación a largo plazo de tres aceites no convencionales Tres muestras de aceite, *Sclerocarya birrea* oil (SCO), Melon bug oil (*Aspongubus viduatus*) (MBO), and Sorghum bug oil (*Agonoscelis pubescens*) (SBO), fueron almacenadas en la oscuridad a 30 ± 2 °C durante 24 meses. Cada 2- 4 meses se toman alícuotas para analizar los cambios de calidad. Se determinaron la composición en ácidos grasos, el contenido en tocoferol, el índice de peróxidos y la estabilidad oxidativa mediante el aparato Rancimat. Después de 24 meses de almacenamiento, la composición en ácidos grasos no experimentó variación mientras que el contenido en tocoferol disminuyó en los tres aceites. SCO y MBO mostraron cambios minoritarios como se comprobó por los índices de peróxidos y estabilidad a los 24 meses. SBO fue el menos estable de los tres aceites.

PALABRAS-CLAVE: Agonoscelis pubescens – Almacenamiento – Aspongubus viduatus – Composición en ácidos grasos – Estabilidad oxidativa – Índice de peróxidos – Sclerocarya birrea – Tocoferol.