

## عنوان مقاله:

بهینه یابی فرآیند استخراج عصاره چای سبز به روش سطح پاسخ

## محل انتشار:

دومین همایش بین المللی علوم و فناوری نانو دانشگاه تهران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

میترا مختاریان - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، واحد سبزوار، دانشگاه آزاد اسلامی، سبزوار، ایران

شیدا توکلی - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران

محسن مختاریان - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق بهینه سازی فرآیند استخراج عصاره چای سبز با هدف بیشینه کردن بازده استخراج مواد جامد و کمینه نمودن کدورت نمونه توسط روش سطح پاسخ انجام گرفت. اثرات دو فاکتور دمای فرآیند استخراج در سه سطح دمایی ۴۰، ۷۰ و ۱۰۰ درجه سانتی گراد و مدت زمان استخراج عصاره در سطوح ۵، ۶۲/۵ و ۱۲۰ دقیقه با کمک طرح مربع مرکزی بر روی پارامترهای بازده استخراج مواد جامد و کدورت بررسی گردید. بررسی نتایج نشان داد شرایط بهینه برای استخراج عصاره چای سبز، دمای فرآیند استخراج ۵۲/۳۳ درجه سانتی گراد و مدت زمان استخراج عصاره ۲۴/۷ دقیقه تعیین گردید. در شرایط بهینه شاخص های بازده استخراج مواد جامد و کدورت به ترتیب ۱۳۰/۳۷ گرم در هر کیلوگرم ۸۴/۶۲ g/kg درصد گزارش شد

## کلمات کلیدی:

چای سبز، بهینه یابی، ویژگی های کیفی، روش شناسی سطح پاسخ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1274740>

