

عنوان مقاله:

رنگدانه لیکوپن: بررسی منابع، خواص، کاربرد و روشهای استخراج آن در صنایع غذایی

محل انتشار:

دومین همایش ملی توسعه در علوم و صنایع شیمیایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

بهرام عاشقی - دانشجو، گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی مرکز شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

بهاره دائی - مدرس، گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی مرکز شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

مهديه محدث کامرانهای - کارشناس، گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی مرکز شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

هدا جعفری زاده مالمیری - دانشیار، گروه صنایع غذایی، دانشگاه علمی کاربردی مرکز شیرین عسل، واحد استان آذربایجان شرقی، تبریز

خلاصه مقاله:

در سالهای اخیر با وجود اثرات سوء رنگهای مصنوعی، توجه خاصی به استفاده از رنگدانه های طبیعی شده است. در این بین، کاروتنوئیدها بدلیل پراکندگی وسیع در منابع حیوانی و گیاهی و همچنین دارا بودن ویژگیهای آنتی اکسیدانی کاربرد وسیعی در رنگداهی به مواد غذایی دارند. از جمله پرمصرف ترین رنگدانه های کاروتنوئیدی، لیکوپن است. با استخراج این رنگدانه میتوان علاوه بر کاهش نیاز صنعت غذا به رنگدانه ها و آنتی اکسیدانهای سنتتیک، کیفیت تغذیه ای را نیز افزایش داد. روشهای جدید استخراج لیکوپن با مصرف کم حلال نسبت به روشهای کلاسیک توسعه بیشتری داشته اند. در این میان روشهای استخراج به کمک آنزیمها و استخراج با سیال فوق بحرانی و استخراج با اولتراسونیک رایج است و از محبوبیت خوبی برخوردار میباشد. با اینکه روش آنزیمی برای استخراج بیشتر مورد توجه قرار گرفته اما یکی از مشکلات آن هزینه بالای این روش است. همچنین راه های مختلفی برای بهینه سازی استخراج لیکوپن وجود دارد. یکی از این راه ها استفاده از روش ترکیبی با کمک آنزیم-اولتراسونیک از ضایعات گوجهفرنگی میباشد. برای اینکار معمولاً از آنزیم سلولاز^{۱۲} استفاده میشود. در این تحقیق منابع، خواص، روشهای استخراج رنگدانه لیکوپن از مواد غذایی مورد بررسی قرار میگیرد.

کلمات کلیدی:

لیکوپن، روشهای استخراج لیکوپن، آنتی اکسیدان، رنگدانه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1348250>

