

عنوان مقاله:

مروری بر تکنولوژی ها و روش هایی برای استخراج ترکیب های پلی فنلی پوست انار

محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

فائزه بهروزی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران

فرناز خضابی - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران

محمد مهدی افشاری پور - دانشجوی کارشناسی، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران

شیمیا معززی - استاد یار، گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، واحد علوم دارویی، دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

علاقه به استفاده از عصاره های گیاهی به عنوان ترکیبات فراسودمند به دلیل چشم انداز زیست محیطی و مالی به طور مداوم در حال افزایش است. توسعه فن آوری های جدید منجر به دستیابی به عصاره های آبی با زیست فعالی بالا شده است که به دلیل استفاده نکردن از حلال های آلی ارجحیت دارد. فناوری های پرکاربرد و نوظهور مانند همزن ساده، استخراج تحت فشار، استخراج آنزیمی، استخراج به کمک اولتراسوند، میدانهای الکتریکی پالسی، فشار هیدرواستاتیک بالا، گرمایش اهمی، استخراج دستیار میکروویو و استفاده از حلالهای سبز حلالهای یوتکتیک عمیق، به منظور کمک به حداقل رساندن معایب استخراج ترکیبات فعال زیستی مورد بررسی قرار گرفته اند. این بررسی بر روی ترکیبات زیست فعال مشتق شده از پوست انار متمرکز است و جذاب ترین روش های استخراج را برجسته می کند. اعتقاد بر این است که این یافته ها می تواند ابزار مفیدی برای صنعت آب انار برای اعمال یک فرآیند استخراج موثر و اقتصادی باشد و یک فرآورده جانبی را به یک محصول فراسودمند با ارزش افزوده بالا تبدیل کند.

کلمات کلیدی:

پوست انار، فن آوری های استخراج، فعال زیستی، غذاهای فراسودمند

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413752>

