

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر روش های مختلف خشک کردن (خورشیدی، سایه، آون و میکروویو) بر زمان خشک کردن و درصد اسانس گیاه بهار نارنج  
Citrus Aurantium

## محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و سومین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

لیلا رستم میری - مدرس گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه پیام نور، رامسر، ایران

صابر نیکوکار خانسری - دانشجوی کارشناسی رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه پیام نور، رامسر، ایران

## خلاصه مقاله:

یکی از مراحل مهم پس از برداشت گیاهان دارویی خشک کردن می باشد که نقش مهمی در کیفیت و کمیت مواد موثره آنها دارد. به منظور بررسی تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر زمان خشک کردن و درصد اسانس گیاه بهار نارنج Citrus Aurantium از چهار روش مختلف شامل خورشیدی، سایه، آون (در سه دمای ۳۵، ۴۰ و ۴۵ درجه سانتی گراد) و میکروویو (۱۰۰، ۱۸۰، ۳۶۰ وات) استفاده شد. تمام نمونه ها تا ۱۰ درصد رطوبت بر مبنای تر خشک شدند نتایج حاکی از آن بود که روش های مختلف خشک کردن تاثیر معنی داری بر زمان خشک کردن و میزان اسانس گل های بهار نارنج دارد. بیشترین زمان خشک کردن مربوط به سایه و کمترین زمان خشک کردن مربوط به میکروویو با توان ۳۶۰ وات بود. با روش خشک کردن در سایه بیشترین مقدار اسانس و با روش میکروویو ۳۶۰ کمترین مقدار اسانس بدست آمد. درصد اسانس باقیمانده در روش خورشیدی پنجاه درصد اسانس حاصل از بهار نارنج خشک شده در سایه بود. لذا بر اساس پژوهش بدست آمده بهترین روش برای استخراج بالاترین میزان اسانس، بدون در نظر گرفتن زمان خشک کردن، استفاده از سایه و یا درجه حرارت های پایین آون است. ولی خشک کردن با استفاده از توان های پایین میکروویو از این جهت که زمان خشک کردن را کاهش داد و میزان اسانس را به صورت قابل توجهی حفظ کرد، برای خشک کردن این گیاه مطلوب می باشد.

## کلمات کلیدی:

اسانس بهار نارنج، خشک کردن، سایه، میکروویو، آون

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1447598>

