

عنوان مقاله:

بررسی فرآیند برداشت، فرآوری و پالایش ماده موثره گیاه زردچوبه

محل انتشار:

ششمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

عرفان موسی پور جلایری - دانشجوی کارشناسی مهندسی ماشین های صنایع غذایی، دانشگاه محقق اردبیلی

اشکان موسی پور جلایری - مهندس مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج

پیام پسندی - دانشجوی کارشناسی مهندسی ماشین های صنایع غذایی، دانشگاه محقق اردبیلی

خلاصه مقاله:

ریزوم های کشت شده زردچوبه باید قبل از عرضه به بازارهای داخلی و خارجی به منظور تبدیل به ارزش افزوده های متفاوت باید با اصول و ضوابط و ماشین آلات ویژه برداشت شوند و تحت " عملیات فرآوری " مناسب قرار گیرند . این عملیات فرآوری شامل عملیات جوشاندن ، خشک کردن ، صیقل دهی ، رنگ زنی و غیره می باشد که همه این عملیات تحت شرایط خاص و توسط دستگاه های ویژه صورت می گیرد. در بین مواد تشکیل دهنده گیاه زردچوبه دو ماده اصلی به نام اولئورزین و کورکومین وجود دارد که تحت عنوان ماده موثره زردچوبه نام دارند و برای استخراج این مواد از گیاه زردچوبه نیاز به فرآیند های استخراج و پالایش عصاره زردچوبه می باشد که شامل فرآیند های عصاره گیری ، فیلتراسیون ، تصفیه ، تغلیظ سازی ، استرلیزاسیون و غیره می باشد که در مجموع سلسله عملیات اشاره شده پودر کنستانتره گیاه زردچوبه بدست می آید که وارد عملیات پالایش شده و با روش های متعدد آزمایشگاهی و صنعتی ماده موثره گیاه زردچوبه استحصال می شود.

کلمات کلیدی:

زردچوبه ، فرآوری زردچوبه ، اولئورزین و کورکومین ، ماده موثره زردچوبه ، عصاره زردچوبه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1622849>

