

## عنوان مقاله:

بهینه سازی روش استخراج عصاره برگ زیتون براساس میزان اولئوروپئین با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

## محل انتشار:

دومین همایش ملی چالش های فراروی تکمیل زنجیره ی ارزش گیاهان دارویی و معطر (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

احمد فتاحی اردکانی - دانشیار، دکتری مهندسی اقتصاد کشاورزی، گروه مهندسی اقتصاد کشاورزی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه اردکان،

منصوره سلیمانی فرد - دانش آموخته دکتری، دکتری مهندسی علوم و صنایع غذایی، گروه شیمی مواد غذایی، دانشکده صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

اولئوروپئین دارای خاصیت آنتی اکسیدانی بوده و فراوان ترین نوع از ترکیبات فنلی برگ زیتون است. استخراج و اندازه گیری مقدار اولئوروپئین از برگ زیتون به عنوان یک منبع غنی از این ماده گرانبه بسیار ارزشمند است. در این پژوهش، عصاره برگ زیتون توسط سیستم های چندحلالی اتانول-آب (۷۰:۳۰)، استون-آب (۷۰:۳۰)، و متانول-آب (۷۰:۳۰) تهیه و استخراج شد. سپس بهینه سازی روش استخراج عصاره برگ زیتون توسط دستگاه کروماتوگرافی مایع و استاندارد اولئوروپئین تعیین شد. نتایج حاصل از کروماتوگرام ها نشان داد که روش بهینه جهت استخراج عصاره برگ زیتون با بالاترین مقدار اولئوروپئین، سیستم چند حلالی اتانول و آب (۷۰:۳۰)، در حمام بخار آب با دمای ۴۰ درجه سانتی گراد به مدت ۳۰ دقیقه می باشد که حاوی ۲۲۱.۳۷۰ میلی گرم بر گرم اولئوروپئین و درصد خلوص اولئوروپئین ۲۲.۱۳۷ می باشد

## کلمات کلیدی:

عصاره برگ زیتون، اولئوروپئین، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC)

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1804672>

