

عنوان مقاله:

رنگدانه های حاصل از منابع دریایی: ویژگیهای شیمیایی و کاربردی

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی کشاورزی، صنایع غذایی و محیط زیست (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

علیرضا صادقی ماهونک - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محترم درویش محمدی - دانشجوی کارشناسی، علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

رنگدانه های خوراکی از افزودنیهای پرکاربرد در صنایع غذایی میباشد و به طور کلی به دو دسته ی طبیعی و مصنوعی تقسیمبندی میشوند. رنگدانه های مصنوعی به دلیل قیمت پایینتر، خواص رنگی مناسب و متنوع و پایداری مطلوب در فرآیندها، کاربرد گستردهتری در صنعت پیدا کرده اند. با این حال اغلب رنگدانه های مصنوعی حاوی مقادیر نسبتا بالایی فلزات سنگین و ترکیبات آزو میباشد که میتوانند موجب بروز بیماریهای نظیر سرطانهای کبد، پوست، مثانه و... شوند. از این رو محققان به دنبال یافتن منابعی با منشا بیولوژیکی جهت استخراج رنگدانه های طبیعی هستند. در این مقاله برخی از منابع دریایی که میتوانند به عنوان ماده اولیه برای استحصال رنگدانه های طبیعی نظیر کاروتنوئیدها، کلروفیلها و... مورد استفاده قرار بگیرند، معرفی شدهاند و نیز خواص این رنگدانه ها به اجمال مورد بررسی قرار گرفته است. چند نمونه از روشهای استخراج همراه با ذکر مزایا و معایب آنها نیز ذکر شده است.

کلمات کلیدی:

رنگدانه های زیستی دریایی، افزودنیهای فراسودمند، کاروتنوئید، کلروفیل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1948324>

